

Rezept

White-Chocolate-Smoothie

Ein Rezept von White-Chocolate-Smoothie, am 16.12.2025

Zutaten

- | | | | |
|--------------|-----------------|----------|--------------------------------|
| 75 ml | fettarme Milch | 1 | Riegel weiße Schokolade (15 g) |
| 3 | Zuckeraprikosen | 1 | Butterkeks |
| | Standmixer | | gestoßenes Eis |
| | Trinkhalm | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Longdrinkglas (350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen (nicht aufkochen). Vom Herd nehmen und die weiße Schokolade darin unter Rühren auflösen. In ca. 30 Min. vollständig abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Die Milch zugedeckt für 2-3 Std. kalt stellen.
2. Für die Deko den Butterkeks in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Beiseitestellen.
3. Die Aprikosen waschen, trocknen und entsteinen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und in den Mixer geben. Die Schokomilch mit 2-3 EL gestoßenem Eis dazugeben und alles durchmixen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.
4. Den Inhalt des Mixers in das Glas gießen. Den Smoothie mit den Keksbröseln bestreuen und mit dem Trinkhalm servieren.