

SIE SAGEN **SCHLANK SEIN** ICH SAGE **GENUSS!**

Rezept:

Cocktail Bellini

Zutaten für 1 Glas:

1/2 Pfirsich, 2 Himbeeren,
Saft einer halben Zitrone,
2-3 TL CANDEREL Streusüße,
Prosecco, Sekt oder Champagner,
eisgekühlt.



Zubereitung:

Pfirsichhaut abziehen.

Pfirsich mit Himbeeren und
Zitronensaft fein pürieren.

CANDEREL Streusüße zugeben.

Gut verrühren. Püree in eine Sektflöte
geben und mit eisgekühltem Prosecco,
Sekt oder Champagner langsam auffüllen.

Kurz umrühren. Sofort servieren.

Pro Glas: 354 kJ/ 84 kcal; Eiweiß 0,7g

Fett 0,1g; Kohlenhydrate 10g

BE 0,7



Der Premium-Süßstoff

CANDEREL verfeinert Ihre
Speisen und Getränke mit einer
köstlichen Süße, ganz ohne bitteren
Nachgeschmack. CANDEREL Streusüße:

- enthält 90% weniger Kalorien als Zucker
- ideal zum Kochen und Backen
- für Diabetiker geeignet

Informationen, Rezept-Ideen
und Tipps unter:

www.canderel.de



Life is delicious with **CANDEREL**



NR. 3/08

Österreich: 2,95 €
Schweiz: 6 sfr

www.fuer-sie.de

FÜR SIE

Nur
2,95€

KOCHEN & VERWÖHNEN

- Mediterrane Spezialitäten mit Fisch, Fleisch & Geflügel
- Vegetarische Genüsse
- Klassiker mit Pasta & Reis
- Profi-Tipps zu Olivenöl & Aperitifs
- + Made in Italy: Familienrezepte von Sterneköchin Cornelia Poletto



Die **100** besten
Mittelmeer-Rezepte