

Rezeptidee

Schüttel-Trifle mit Kokos und Passionsfrucht



Zutaten Für 2 Gläser

- 8 gehäufte EL Alnatura Kokos Natur (vegane Joghurtalternative) (200 g)
- 8 EL Alnatura Apfelmark Guave-Mango-Maracuja (180 g)
- 8 EL Alnatura Kokos-Crunchy (100 g)
- 1 Passionsfrucht oder Maracuja

Zubereitung: 10 Min.

Je 2 EL Kokos Natur, Apfelmark und Kokos-Crunchy in 2 Schraubgläser einschichten. Diesen Vorgang wiederholen. Frucht halbieren, Fruchtmark auskratzen und über den Desserts verteilen.

Gläser verschließen und bis zum Verzehr kühl stellen. Wer mag, kann die Gläser kurz vor dem Servieren kräftig schütteln.