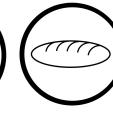


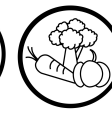
# Datteln-Aprikosen Dip



Vorbereitung  
10 Minuten



Schmeckt  
mit Brot



Vegi



Gluten  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

1 Schälchen

- 10 Datteln ohne Steine
- 10 Getrocknete Aprikosen
- 1 EL Senf
- 200g Frischkäse

Datteln, Aprikosen, Senf und Frischkäse in den Mixtopf des Thermomix® geben und 5 Sekunden auf Stufe 8 pürieren. Mit einem Teigschaber die Masse nach unten drücken und den Vorgang 2-3 Mal wiederholen.

Alternativ kannst du Datteln und Aprikosen mit einem Stabmixer zerkleinern oder von Hand mit einem Messer hacken und anschließend Senf und Frischkäse unterrühren.

Den Frischkäse stelle ich selbst mit dem Thermomix® her und vermeide dadurch Zucker und Zusatzstoffe in meinem Dip. Das Rezept findest du im Cookidoo® und heisst "Frischkäse à la Thermomix®"..

