

DATTELN KÄSE CREME



ZUTATEN:

DATTELN	BLAUSCHIMMELKÄSE	SAHNE	FRISCHKÄSE	BROT



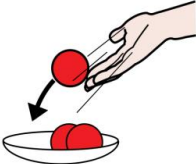
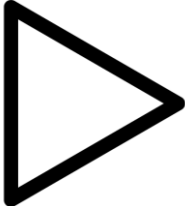
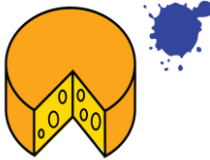
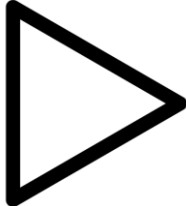


KÜCHENAUSSTATTUNG:

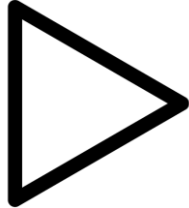

MIXGERÄT	TELLER	LÖFFEL	MESSER






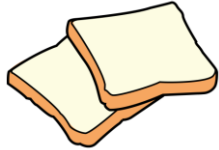
ZUBEREITUNG:

1	ENTKERNEN SIE 	DEN 	DATTELN 				
2	TUN SIE 	DEN 	DATTELN 	IN 	DEM 	MIXGERÄT 	
3	EINSCHALTEN 						

4	TUN SIE 	DIE 	BLAUSCHIMMELKÄSE 	DIE 	SAHNE 	UND 
---	--	--	---	--	--	--

DIE 	CREMA DE QUESO 
--	---

5	EINSCHALTEN 
---	--

6	SCHMIEREN SIE 	AUFS 	BROT 	
---	--	---	---	--

HINWEISE:

FÜGE MILCH HINZU, UM DAS FRÄSEN DER DATTELN ZU ERLEICHTERN

Zutaten für 400 gr.

100 gr. von Datteln ohne Stein

80 gr. von Blauschimmelkäse

200 gr. von Frischkäse