

ERDBEER- Smoothie



Dieser Mandelsmoothie mit Erdbeeren ist bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt. Weißes Mandelmus in ausgezeichneter Rohkostqualität schenkt dem Smoothie einen süßen, herzhaften und zugleich sanften Geschmack sowie eine perfekt cremige Konsistenz. Der hohe Gehalt an Vitamin E und B der Mandeln und der hohe Vitamin C-, Beta-Carotin- und Antioxidantien-Gehalt der Erdbeeren verjüngen Körper und Haut. Mandeln und Erdbeeren wirken außerdem basisch auf den Organismus und bringen so den Körper ins Gleichgewicht. Mit tiefgefrorenen Erdbeeren schmeckt dieser Smoothie im Sommer sehr erfrischend. Dank solcher Superfoods wie Baobab und Lucuma werden die Nährstoffwerte erhöht und das fruchtige Aroma der Erdbeeren kommt wunderschön zu Geltung.

Zutaten für 2 Gläser

250 ml Quellwasser	1 EL Baobab-Pulver
2 EL weißes Mandelmus	1/2 TL Lucuma-Pulver
250 g Erdbeeren, frisch oder tiefgekühlt	1/3 TL Bio Vanillepulver
3–4 Stück Datteln	1 Prise Himalayasalz

Zubereitung

Erdbeeren waschen und Strunk entfernen. Alle Zutaten im Standmixer cremig pürieren.

