

SÜSSES

Feigen-Vanille-Milch

- 2 frische Feigen (ca. 70 g)
- 1/4 TL gemahlene Vanille (Reformhaus)
- 2 Messlöffel **PURA VIDA**
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Prise Zimt
- 125 ml kalte Milch (1,5 % Fett)

1. Die Feigen vierteln und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aus der Schale herauslösen. Die Feigenstücke mit dem Zitronensaft, der Vanille, dem Zimt und der Hälfte der Milch in den Mixer geben und fein pürieren.
2. Das **PURA VIDA** und die restliche Milch dazugeben und nochmals kurz durchmischen.
3. Den Drink in ein hohes Glas gießen und mit einem dicken Trinkhalm genießen.

Tipp: Wer den Drink dünnflüssiger mag, kann ihn noch mit stillem Wasser auffüllen.

Beeren-Soja-Drink (raffiniert & bürotauglich)

- 100 g gemischte Beeren
- 2 Messlöffel **PURA VIDA**
- 125 ml kalte Sojamilch
- 1 TL Zitronensaft
- 75 ml ungesüßter Traubensaft
- 1 Zweig Zitronenmelisse

1. Die Beeren behutsam waschen und Erdbeeren eventuell halbieren. Mit dem Zitronensaft und Traubensaft im Mixer fein pürieren.
2. Das **PURA VIDA** und die Sojamilch dazugeben und kurz mitmischen. Den Drink in ein hohes Glas gießen.
3. Die Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen, klein schneiden und auf den Drink streuen.

Tipp: Noch schneller mixt man aufgetaute, vorher tiefgekühlte Beeren.

