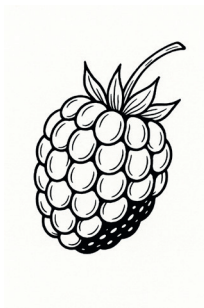




Brombeer-Joghurt-Creme im Glas



ZUTATEN:

200 g reife Brombeeren, 250 g griechischer Joghurt, 100 ml Schlagobers, 1-2 EL Honig, 1 TL Vanillezucker, optional: einige ganze Brombeeren zum Garnieren

SO GEHT'S:

1. Brombeeren kurz pürieren (du kannst auch tiefkühlfrüchte nehmen- dann davor auftauen), einige für die Deko beiseitelegen.
2. Joghurt, Vanille und Honig glatt rühren.
3. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
4. Die Creme abwechselnd mit dem Brombeerpüree in Gläser schichten, einmal hell, einmal dunkel, und leicht marmorieren.
5. Mit frischen Beeren garnieren und vor dem Servieren gut kühlen.

HINWEIS: Auch gefroren als Brombeer-Eiscreme köstlich! Wer es herber mag, kann etwas Zitronensaft oder gehackte Minze zufügen.