



Beerendessert mit Joghurt und Crunchy

Ein weiterer Monat ist um - eine neue Challenge der Foodblogs Schweiz steht an. Wahnsinn wie die Monate fliegen. Wobei ich gestehen muss, dass ich das Ende des Jahres schon langsam herbeisehne.

Bei der diesmonatigen Challenge dreht es sich um Beeren. Mhmm.... so fein. Ich liebe die Saison der Beeren.

Mein heutiges Dessert ist sehr schmackhaft und ist in kurzer Zeit zubereitet. Einzig an das Auskühlen der Beeren sollte gedacht werden.

Die Beeren lassen sich prima auch am Vorabend kochen und Auskühlen. Bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen.

Rezept für 6 Weckgläser à 220 ml

Zubereitung 20 Minuten plus ca. 3 – 4 h komplettes Auskühlen der Beeren

400 g griechischer Joghurt

100 g Vollrahm (Sahne)

1 EL Puderzucker

ca. 80 g Müesli

350 g Beeren (gemischt nach Wahl) + einige zum Dekorieren

30 g Rohrzucker

50 g Wasser

Zubereitung

Beeren sortieren, waschen und gut abtropfen. In einer Pfanne Wasser und Rohrzucker geben. Solange köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Beeren dazu geben und während ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie zerfallen.

Pfanne vom Herd nehmen und gut auskühlen lassen.

Währenddessen die Beeren auskühlen, können wir die Creme zubereiten.

Rahm (Sahne) steif schlagen. Puderzucker dazu geben und gut Vermengen. Griechischer Joghurt vorsichtig unterheben.

Sobald die Beeren ausgekühlt sind, können wir mit dem Einschichten starten.

Die ausgekühlten Beeren in die Weckgläsli verteilen. Für diesen Vorgang nehme ich gerne einen Trichter zur Hilfe.

Auf die Beeren die Joghurt-Masse verteilen und als Abschluss ca. 2 EL Müesli geben. Mit den Beeren ausdekorieren.

Bis zum Servieren kühl stellen.

