

Jogurt – Guetzli – Trifle

Für 4 Gläser von je ca. 3 dl Inhalt

100g	Guetzli, z.B. Brunсли	Guetzli in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz grob zerkrümeln
400g	Jogurt nature	alles in eine Schüssel geben, mischen
4 EL	Zucker	
1 TL	Vanillezucker	
1 TL	Zimt	
1 ½ dl	Rahm	Rahm steif schlagen, Rahm sorgfältig unter die Jogurtmasse ziehen
200g	tiefgekühlte Beerenmischung	Crème mit Beeren und Guetzlikrümmeln in 4 Gläser einschichten. Zugedeckt 30 – 60 Minuten kühl stellen
1 – 2 EL	Mandeln	Mandeln grob hacken, Trifle kurz vor dem Servieren mit den Mandeln garnieren

Tipps:

- Je nach Saison andere Früchte oder frische Beeren verwenden.
- Anstelle von Mandeln andere Nüsse verwenden. Z.B. Pistazien, Haselnüsse, ...

