

Beeren – Jogurt – Crème mit Streuseln

Dessert für 6 Personen

Streusel:

100g Mehl
1 Msp Salz
75g Zucker

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und mischen

75g kalte Butter

Butter in Stücke schneiden und begeben. Alles zusammen mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen

Backen:

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 8 – 10 Minuten backen, Streusel auskühlen lassen.

Crème:

500g Jogurt nature
3 – 4 EL Zucker
½ Päckli Vanillezucker

Jogurt, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel glatt rühren

2 dl Rahm

Rahm steif schlagen, unter die Jogurtmasse ziehen

500g Erdbeeren

Erdbeeren rüsten und in Schnitze schneiden

1 – 2 EL Zucker
½ Päckli Vanillezucker

Zucker und Vanillezucker mit den Erdbeeren mischen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Jogurt – Crème in Schüsselchen anrichten. Beerenpüree dazugeben und marmorartig darunterziehen, einige Streusel über die Crème streuen. Erdbeerschnitze und restliche Streusel dazu servieren

Tipp:

- Anstatt Erdbeeren Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren verwenden. Diese werden ganz dazu serviert.

