

Joghurtbombe im Glas



Ein sommerliches, frisches Dessert mit Joghurt aus dem Glas. Hier in zwei Varianten, normal und kalorienarm. Lässt sich super vorbereiten und eignet sich somit super fürs Buffet oder als süßer Abschluss für ein Grillabend.

6-8 Gläser je nach Größe

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit:

ZUTATEN

1. 500 g griechischer Joghurt (light oder Skyr für eine kalorienärmere Version)
2. 2 EL Honig (mehr oder weniger nach Geschmack)
3. 1 TL Vanilleextrakt
4. Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
5. 200 g Schlagsahne (alternativ Magerquark + 2 EL Wasser)

Für die Soße

350-400 g Beeren (frisch oder TK aufgetaut)
2 EL Puderzucker (optional)

Für die Deko

Einige frische Beeren und Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Joghurt mit Honig, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb glattrühren.
2. Die Sahne steifschlagen und unter den Joghurt rühren. Alternativ Magerquark mit Wasser verrühren und mit dem Joghurt verrühren.
3. Die Creme in Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Soße die Beeren pürieren. Nach Wunsch mit Puderzucker süßen. Die Soße auf der Joghurtcreme verteilen.
5. Bis zum Servieren zurück in den Kühlschrank stellen (mind. 1-2 Stunden)
6. Vor dem Servieren mit frischen Beeren und einem Minzblatt dekorieren.