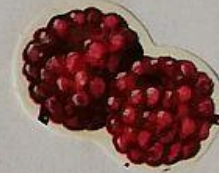


Himbeeren unter Knusperdecke

einfach köstlich und schnell gemacht



Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif sehr steif schlagen. Danach den Joghurt vorsichtig unterheben.

Die gefrorenen Himbeeren in eine Auflaufform geben und die Sahne-Joghurt-Masse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen.

Nun die Masse gleichmäßig mit dem Rohrzucker bestreuen und die Form für mindestens 24 Stunden offen (!!) in den Kühlschrank stellen.

Es ist ganz wichtig, dass man die Form nicht abdeckt, denn nur so kann sich die wunderbare knusprige Zuckerschicht bilden.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Tag

Zutaten für 6 Portionen:

500 ml Schlagsahne

3 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Sahnesteif

500 g Natur-Joghurt

750 g Himbeeren, (gefroren)

150 g Rohrzucker

Verfasser: muermel

