Joghurtcreme mit Früchten

Das perfekte Dessert im Sommer gelingt mit diesem tollen Rezept für Joghurtcreme mit Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

260 g	Joghurt
2 EL	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
2 Blätter	Gelatine
130 g	Schlagobers
100 g	Beeren
1 Stk.	Kiwi
1 Stk.	Apfel

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung der **Joghurtcreme mit Früchten** Gelatineblättchen in Wasser vorweichen. Joghurt mit dem Saft einer frischen Zitrone verrühren. Staubzucker unter die Masse rühren.

2. Joghurts abnehmen und beiseite stellen. Die Gelatine aus dem Wasser holen und ausdrücken und gemeinsam mit dem Joghurt in einem Topf erwärmen.

3. Schlagobers aufschlagen und unter den Joghurt heben. Die warme Masse im Kühlfach für kurze Zeit ruhen lassen. Kiwi und Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Die Joghurtcreme unter den noch vorhandenen Joghurt rühren. Eine Portion mit den Äpfel- und Kiwischeiben sowie den Beeren garnieren. Geht der Joghurt in einer Kühltasche mit ins Büro, kann dieser vor Ort dekoriert werden.

Tipp

Ein frisch gepresster Saft, ein heißer Tee oder ein Glas Molke und diese leckere Joghurtcreme mit Früchten versüßen jede Pause.