

# Brombeer-Joghurtcreme

Die kühle Brombeer-Joghurtcreme ist ein köstlicher und cremiger Nachtisch im Glas. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 1 min

**Gesamtzeit:** 21 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Brombeeren</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
350 g	<a href="#">Naturjoghurt</a> (cremig)
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	<a href="#">Schlagobers</a>
<a href="#">Brombeeren</a> (für die Deko)	

## Zubereitung

1. Für die **Brombeer-Johgurtcreme** die Brombeeren waschen und trocken tupfen. Zusammen mit dem Zucker pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Die Hälfte vom Brombeer-Püree gleichmäßig in Dessertgläser füllen.
2. Den cremigen Naturjoghurt mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und zwei Drittel vorsichtig unter die Joghurtcreme heben. Das restliche Brombeer-Püree mit der Joghurtcreme vorsichtig verrühren und anschließend in die Gläser füllen. Abschließend das restliche Obers in die Gläser geben. Die Brombeer-Joghurtcreme mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und gut gekühlt servieren. Nach Lust mit einigen frischen Brombeeren dekorieren.

## Tipp