Heidelbeer-Creme

Das Rezept für die Heidelbeer-Creme ist ein unwiderstehlicher Nachtisch für unzählige Anlässe. Lasse dich von der fruchtigen Süße und dem erfrischenden Aroma verzaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

500 g	Heidelbeeren
10 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone
250 g	Naturjoghurt
100 g	Créme frâiche
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Um die perfekte **Heidelbeer-Creme** zuzubereiten, wählen wir die schönsten Heidelbeeren für die spätere Dekoration aus und legen sie beiseite. Die übrigen saftigen Beeren werden zusammen mit Zucker und dem Saft einer Zitrone mit einem Mixstab zu einem leckeren Püree verarbeitet.

2. Jetzt nehmen wir den cremigen Joghurt und die Créme frâiche zur Hand und vermengen sie geschickt mit dem restlichen Zucker. Diese Kombination verleiht unserer Heidelbeer-Creme die ideale Balance aus Frische und süßer Verführung.

3. Jetzt ist es Zeit, das zarte Fruchtpüree in liebevoll vorbereitete Gläser zu füllen. Dabei empfehlen wir, 4 Gläser zu verwenden, um die Portionen perfekt zu portionieren und das Auge mit der appetitlichen Optik zu erfreuen. Als krönenden Abschluss der Heidelbeer-Creme setzen wir einige der zuvor beiseitegelegten Heidelbeeren auf die oberste Schicht der Creme.

Tipp