Joghurt-Hügel mit Früchten

Der Joghurt-Hügel ist nicht nur ein beliebter Nachtisch bei Jung und Alt, sondern auch ein Hingucker am Esstisch. Dieses Rezept sollte man probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 8,2 h

Zutaten

400 g	Naturjoghurt
200 g	Topfen
300 ml	Schlagobers
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
150 g	Erdbeeren
50 g	Heidelbeeren
50 g	Himbeeren
50 g	Brombeeren
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Joghurt-Hügel den Naturjoghurt und den Topfen in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und dem Vanillezucker gut verrühren. Wer möchte, kann nun etwas Zitronensaft unterrühren. Dann den Schlagobers mit einem Handrührgerät steif schlagen, und unter die Masse heben.

2. Ein feines Sieb mit einem Tuch faltenfrei auslegen und auf eine etwas höhere Schüssel stellen. Dann die angerührte Masse in das Tuch hineingeben und glattstreichen. Die Masse sollte nun über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.

3. Kurz vor dem Servieren, die Erdbeeren, die Heidelbeeren, die Himbeeren und die Brombeeren waschen, putzen und wenn nötig klein schneiden. Anschließend den Joghurt-Hügel auf einen großen Teller stürzen und mit den Früchten schmücken. Extra fruchtig,

schmeckt der Joghurt-Hügel mit einer zusätzlichen Fruchtsoße.

Tipp

Man kann den Joghurt-Hügel auch mit andern Früchten belegen wie z.B. mit Pfirsichen, Bananen, Ananasstückchen,Weintrauben, Kiwis oder Kirschen. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.