

# Joghurt mit roter Grütze-Blitzdessert

Das Rezept für Joghurt mit roter Grütze ist wahrlich ein Blitzdessert: In wenigen Minuten steht es auf dem Tisch und schmeckt einfach lecker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

450 g	<a href="#">Rote Grütze</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
250 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
70 g	Staubzucker
2 EL	<a href="#">Eierlikör</a>
Butterkekse (oder Biskotten zum Garnieren)	

## Zubereitung

1. Für das Blitzdessert Joghurt mit roter Grütze das Schlagobers in eine Schüssel füllen und sehr steif schlagen. Eierlikör, Joghurt und Staubzucker unterrühren.
2. Die Dessertgläser schichtweise mit roter Grütze und Creme befüllen. Mit Grütze abschließen, mit Butterkeksen oder Biskotten dekorieren, gleich servieren.

## Tipp

Das Blitzdessert Joghurt mit roter Grütze zusätzlich mit Minzeblättern dekorieren, Krokant oder gehackte Pistazien aufstreuen etc. Dazu schmeckt auch eine Kugel Vanilleeis.