# Joghurtcreme mit Erdbeeren

Die luftige Joghurtcreme mit frischen Erdbeeren vom Garten ist ein fruchtiges und leckeres Dessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Erdbeeren |
| 1 Spritzer | frisch gepresster Zitronensaft |
| 250 ml | Naturjoghurt |
| 250 ml | Schlagobers |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 50 g | Staubzucker |
| | Erdbeeren (für die Garnitur) |

## Zubereitung

1. Für die **Joghurtcreme mit Erdbeeren** die Erdbeeren putzen waschen, trocken tupfen und halbieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Schlagobers mit Staubzucker und Vanillezucker steif schlagen und den **Naturjoghurt** nach und nach unterrühren. Das Erdbeerpüree hinzugeben und verrühren. Die Joghurtcreme in Gläser oder tiefe Schalen anrichten und im Kühlschrank zirka 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Erdbeeren garnieren.

## Tipp

Zusätzlich kleine Erdbeer-Stücke und Schokoraspeln unter die Joghurtcreme rühren!