Trauben-Dessert

Das Rezept von dem Trauben-Dessert ist schnell auf dem Tisch. Eine tolle Nachspeise für alle süßen Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

250 g	Topfen
500 g	Naturjoghurt
1.5 EL	Zucker (oder nach Belieben)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
Nach Belieben	Weintrauben (kernlos)
200 g	Zitronenwaffeln (z.B. von Manner)

Zubereitung

1. Für das **Trauben-Dessert** den Topfen, den Joghurt, den Zucker, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

2. Danach die Zitronenwaffeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Bröseln zerschlagen.

3. Nun die Brösel unter die Creme heben.

4. Dann die Weintrauben verlesen, waschen und abtropfen lassen.

5. Jetzt zirka die Hälfte der Creme auf 4 Gläser oder Schälchen verteilen und hinterher mit Weintrauben belegen. Danach die restliche Creme wieder auf die 4 Gläser/Schälchen verteilen und erneut mit ein paar Weintrauben dekorieren. Die Creme anschließend sofort servieren.

Tipp

Das Trauben-Dessert zusätzlich mit einer Zitronenwaffel dekorieren.