Rezept

Glühwein-Trifle mit Joghurtcreme und Spekulatius

Ein Rezept von Glühwein-Trifle mit Joghurtcreme und Spekulatius, am 28.04.2024

Zutaten

Für das Trifle

- **150 g** Quark (40% Fett)
- **4 EL** Honig
- **200 ml** Glühwein
- **3 EL** Speisestärke
- **300 g** Griechischer Joghurt (10% Fett)
- **350 g** TK-Beeren-Mix
- **200 g** Himbeergelee

Für die Deko

- **100 g** Spekulatius
- **4** Cranberrys
- **2 EL** Mandelblättchen
- **2 Zweige** Rosmarin
- **2** Bio-Orangenschalen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Für das Trifle Quark, Joghurt und Honig verrühren. Beeren-Mix zusammen mit Glühwein und Himbeergelee in einem Topf aufkochen.

2. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter Rühren zum Beeren-Mix gießen. So lange weiter köcheln lassen, bis die Masse andickt. Ggf. noch mehr Speisestärke einrühren. Anschließend ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Für das Trifle zuerst Joghurtcreme, dann Beeren-Mix und anschließend nochmal Joghurtcreme in Gläser schichten. Mit Beeren dekorieren, Spekulatius zerbröseln und darauf verteilen.

4. Mit Rosmarin, Cranberrys, Orangenschalen und Mandelblättchen dekorieren und servieren.