

Rezept

Johannisbeernarren

Ein Rezept von Johannisbeernarren, am 20.04.2024

Zutaten

400 g Johannisbeeren	3-4 EL Zucker
200 g Sahne	150 g griechischer Naturjoghurt (10 % Fett)
8 Mürbeteigkekse (ersatzweise 4 EL Knuspermüsli)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen und die Beeren von den Rispen streifen. Ein paar Beeren für die Garnitur beiseitelegen, den Rest mit dem Zucker vermischen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. Die Sahne steif schlagen und mit dem Joghurt verrühren. Joghurtsahne und zerdrückte Johannisbeeren in Gläser schichten, dabei mit der Gabel ganz leicht marmorieren. Die Kekse zerkrümeln und auf den »Johannisbeernarren« verteilen, mit den beiseitegelegten Beeren garnieren.