

## Rezept

# Beerensalat mit Joghurtcreme

Ein Rezept von Beerensalat mit Joghurtcreme, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Johannisbeeren	<b>200 g</b> Heidelbeeren
<b>300 g</b> Himbeeren	<b>750 g</b> Erdbeeren
<b>3 EL</b> Puderzucker	1/4 TL gemahlene Vanille
<b>4 EL</b> gehobelte Mandeln	<b>500 g</b> fettarmer Joghurt
<b>4 EL</b> Apfeldicksaft (Reformhaus)	Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Beeren vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Johannisbeeren von den Stielen zupfen, Heidelbeeren und Himbeeren nur verlesen, Erdbeeren entkelchen und halbieren oder vierteln. Alle Früchte vorsichtig mit Puderzucker und Vanille mischen.

---

2. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.

---

3. Den Joghurt mit Apfeldicksaft und Zimt verrühren und zum Servieren über die Beeren geben. Mandeln aufstreuen.