

Rezept

Crémet aux baies rouges - Crème-fraîche-Nocken mit Beeren

Ein Rezept von Crémet aux baies rouges - Crème-fraîche-Nocken mit Beeren, am 14.12.2025

Zutaten

1 Vanilleschote	500 g Vollmilchjoghurt
150 g Crème fraîche	25 g Puderzucker
200 g Erdbeeren	150 g Himbeeren
1 1/2 EL Puderzucker	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
300 g frische gemischte Beeren zum Anrichten	1 EL ungesalzene Pistazienkerne
Kräuterblättchen zum Garnieren (Zitronenverbene, Basilikum, Minze oder Melisse)	1 Multuch (Passiertuch)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für die Nocken die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Joghurt und Crème fraîche mit dem Vanillemark und dem Puderzucker glatt rühren.
2. Ein Sieb mit einem Multuch auslegen und dieses auf eine Schüssel legen. Die Creme hineingeben, die Enden des Tuches darüberschlagen. Im Kühlschrank mindestens 4 Std. abtropfen lassen.
3. Für die Beerensauce die Erdbeeren und Himbeeren verlesen, die Erdbeeren in einem Sieb abbrausen, putzen und klein schneiden. Erdbeeren und Himbeeren mit 1 EL Puderzucker und Zitronensaft in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab pürieren, dann die Beeren durch ein Sieb streichen.
4. Die frischen gemischten Beeren zum Anrichten verlesen, falls nötig waschen und trocken tupfen. Die Pistazien hacken.
5. Die nun fester gewordene Creme aus dem Multuch nehmen. Die Creme mithilfe von zwei Esslöffeln zu vier Nocken formen und auf Teller geben (oder mit einem Esslöffel auf Schälchen verteilen). Die frischen gemischten Beeren und die Beerensauce dazugeben, die gehackten Pistazienkerne und übrigen Puderzucker darüberstreuen und das Dessert mit den Kräuterblättchen garniert servieren.