Rezept

Errötende Jungfrau

Ein Rezept von Errötende Jungfrau, am 12.10.2024

Zutaten

- **100 g** TK-Himbeeren (wahlweise frische)
- **8 EL** Sahne (80 g)
- **1 TL** Zucker
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **150 g** Vollmilchjoghurt

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. TK-Himbeeren auftauen lassen, frische Beeren vorsichtig in stehendem Wasser waschen. Mit der Hälfte des Vanillezuckers bestreuen. Durch ein feines Sieb streichen, die Kerne wegwerfen.

2. Die Sahne mit dem übrigen Vanillezucker aufschlagen. Den Joghurt mit dem Zucker glatt rühren und die Vanillesahne unterziehen.

3. Die Joghurt-Sahne in eine Schale füllen und das Himbeermark daraufgießen.