Rezept

Joghurtcreme mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Joghurtcreme mit Heidelbeeren, am 11.11.2026

Zutaten

200 g	Crème double
80 g	Ahornsirup
200 g	TK-Heidelbeeren
1 Prise	Zimtpulver
1 Päkchen	Vanillezucker
250 g	Joghurt
2 EL	brauner Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Crème double steif schlagen, mit Vanillezucker, 40 g Ahornsirup und dem Joghurt verrühren.

---

2. Die unaufgetauten Heidelbeeren in eine Glasschüssel geben oder auf Bechergläser verteilen, mit dem übrigen Ahornsirup mischen. Die Joghurtcreme darauf verteilen. Zucker und Zimtpulver vermischen und die Creme damit bestreuen.