

## Rezept

# Joghurtcreme mit Waldbeeren

Ein Rezept von Joghurtcreme mit Waldbeeren, am 09.02.2025

## Zutaten

<b>4 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>1</b> Vanilleschote
1/2 Zitrone	<b>500 g</b> Naturjoghurt
<b>70 g</b> Puderzucker	<b>400 g</b> Heidelbeeren
je 200 g Himbeeren und Brombeeren	<b>150 ml</b> Johannisbeernektar
1/2 TL Speisestärke	<b>3 EL</b> Zucker
<b>2 EL</b> Kirschnaps (nach Belieben)	<b>400 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Joghurt mit dem Vanillemark, dem Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen, nacheinander 4-5 EL Joghurt unterrühren, dann die Gelatine zügig und gründlich unter den restlichen Joghurt rühren. Die Joghurtcreme zugedeckt in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt (das dauert 20-30 Min.).
2. Inzwischen die Beeren getrennt waschen und verlesen. Vom Johannisbeernektar 3 EL abnehmen und mit der Stärke verrühren. Den Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Übrigen Saft und eventuell den Schnaps dazugießen und aufkochen lassen. Dann die Hälfte der Heidelbeeren und 150 g Himbeeren und Brombeeren unterrühren und 2 Min. bei starker Hitze kochen lassen. Dann die Stärke einrühren und alles weitere 4 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Vom Herd nehmen, 5 Min. abkühlen lassen und die übrigen Beeren unterrühren (ein paar Beeren für die Dekoration beiseitelegen). Auskühlen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und behutsam unter die gelierende Joghurtcreme heben. Die Creme nochmals 1 Std. kalt stellen. Dann die Creme und die ausgekühlten Beeren in eine Schüssel, in Schälchen oder auch zum Mitnehmen in Bügel- oder Twist-off-Gläser schichten. Vor dem Servieren mit den beiseitegelegten Beeren dekorieren.