

Rezept

Joghurtcreme mit bunten Beeren

Ein Rezept von Joghurtcreme mit bunten Beeren, am 16.12.2025

Zutaten

100 g Joghurt (3,5 % Fett)

½ Vanilleschote

250 g gemischte Beeren

2 Zweige Zitronenmelisse

100 g Crème fraîche

2 TL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 17 g F, 4 g EW, 21 g KH

Zubereitung

- 1.** Joghurt und Crème fraîche in einem Sieb abtropfen lassen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herausschaben, dann mit dem Joghurt, der Crème fraîche sowie 1 TL Puderzucker glatt rühren.

- 2.** Die Beeren verlesen und kurz abbrausen, dann sehr gut abtropfen lassen und bei Bedarf putzen. Etwa die Hälfte der Beeren beiseitelegen, den Rest mit 1 TL Puderzucker und dem Zitronensaft in einem hohen Mixbecher mit dem Pürierstab pürieren.

- 3.** Joghurtcreme und Beerensauce auf Tellern anrichten, die beiseitegelegten Beeren dazugeben. Die Melisse abbrausen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und die Creme damit garnieren.