

Joghurt-Beeren-Creme

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 300 g griechischer Joghurt (10%) | 250 g Himbeeren, frisch | 3 EL brauner Zucker |
| 2 EL Honig | 1 Vanilleschote | 1 Blatt Minze |

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Joghurt mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren. Die Beeren waschen und trocken tupfen. In kleine Auflaufformen Beeren, dazu Crème und mit dem braunen Zucker bestreuen. Mit dem Bunsenbrenner den Zucker kurz karamellisieren. Anschließend mit der Minze garnieren und servieren.

Saveria Kreuzer am 12. April 2012