

Reste-Trifle

Für 4 Personen

300 g Kekse	2 Zweige Rosmarin	3 EL Butter
3 EL Honig	300 g Blaubeeren	300 g Skyr
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	150 g gemahlene Mandeln	

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz oder einer Pfanne zu Krümeln verarbeiten und in eine Schüssel füllen.

Rosmarin waschen, trockenschleudern und die Nadeln fein hacken.

Butter in einem Topf zerlassen. Rosmarin und 1 EL Honig einrühren.

Über die zerkleinerten Kekse träufeln und vermengen.

Die Keksmasse auf vier kleine Dessertgläser verteilen, andrücken und 30 Minuten im Kühlschrank oder alternativ 10 Minuten im Gefrierfach kaltstellen.

Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Blaubeeren mit dem restlichen Honig im Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Skyr, Zitronensaft und die restlichen Beeren mit dem Blaubeer-Püree vermengen und in die Gläser mit der Keksmasse füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Reste-Trifles mit den gerösteten Mandeln bestreuen und genießen.

Björn Freitag am 26. Juli 2021