

Beerig guter Nachtisch

Sommerzeit ist Beerenzeit.

Jetzt hast du eine die Qual der Wahl: Im Frühjahr geht's mit süßen Erdbeeren los, gefolgt im Juli von herrlich süßsauren Johannisbeeren. Weiter dann im August mit Him – und Brombeeren und im September kommen zum Schluss die Heidelbeeren dazu. Herz was magst du mehr?



Zutaten

- x 500 gr Becher Bio-Joghurt 3,5 % Fett
- x 200 g Beeren nach Saison (Johannisbeeren, Himbeeren , Heidelbeeren)
- x 1/2 Zitrone, Schale und Saft
- x 2-3 Teelöffel Rohrzucker / Zucker
- x 50-75 g Haferflakes, Amaretti oder Russisch Brot Buchstaben für den Crunch

Küchenhardware

- x Reibe
- x Schüssel
- x Löffel oder Teigschaber
- x 4-5 Schälchen
- x Zitronenpresse

Zubereitung

Joghurt. Den Joghurt in eine Schüssel geben, Die Schale der halben Zitrone mit einer Reibe entfernen - bitte nur den gelben Teil der Schale, der darunterliegende weiße Teil ist bitter. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls dem Joghurt zugeben. Umrühren und ein paar Minuten warten, bis sich der Zitronengeschmack im Joghurt entfaltet. Dann mit Zucker abschmecken. Eher etwas weniger Zucker nehmen, da ja noch Früchte und süßer Crunch dazu kommt.

Das Topping. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Amarettini oder Russisch Brot Buchstaben in der Hand grob zerbröseln. Wem das zu anstrengend ist kann sie auch in einen Gefrierbeutel tun und mit dem Nudelholz drüber fahren.

Die Mischung macht's. Den Zitronenjoghurt auf die Schälchen aufteilen. Dann kommt die leckere krunchige Bröselnschicht, die mit den frischen Beeren gekrönt wird. Jetzt schnell servieren, damit es schön knuspert.

Am besten du bereitest alle Zutaten vor, füllst den Joghurt bereits in Schälchen, die im Kühlschrank auf ihren Einsatz warten und nach dem Essen brauchst du nur das Topping draufgeben, fertig ist der ultimative Sommernachtisch.