

# Knusprig-cremiger Erdbeer-Trifle

Erdbeer Trifle - Knusprige Streusel, Joghurt-Quark-Creme & Erdbeeren geschichtet zu einem leckeren Dessert.

10 - 12 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Streuselteig:

175 g Weizenmehl

100 g Rohrzucker oder brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder Margarine

### Erdbeermasse:

750 g Erdbeeren

25 g Rohrzucker oder brauner Zucker

### Joghurt-Quark-Creme:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Joghurt

250 g Speisequark (Magerstufe)

40 g Rohrzucker oder brauner Zucker

## Wie mache ich ein einfaches Erdbeer Trifle?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu großen Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Backblech verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

Streusel nach dem Backen ggf. auseinanderteilen und auf dem Backblech erkalten lassen.



- 3 Erdbeermasse zubereiten:  
Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. 200 g Erdbeeren mit Zucker pürieren und die Erdbeerwürfel unterheben.
- 4 Joghurt-Quark-Creme zubereiten:  
Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Joghurt, Quark und Zucker in einer Rührschüssel miteinander verrühren und die Sahne unterheben.
- 5 Streusel, Joghurt-Quark-Creme und Erdbeermasse esslöffelweise in Dessertgläser füllen. Das Erdbeer Trifle und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der Streusel können etwa 300 g grob zerkleinertes Shortbread verwendet werden.
- Die Streusel können bis zu 2 Tagen im Voraus zubereitet werden.

