




Waldbeer-Joghurt

Ein cremiges Dessert mit gemischtem Beerenobst

etwa 2    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g gemischtes Beerenobst
300 g Joghurt
1 EL Ahornsirup
3 geh. TL Waldfruchtkonfitüre
3 EL Dr. Oetker Vitalis
Schokomüsli klassisch

1 Vorbereiten:

Beerenobst verlesen. Joghurt mit dem Ahornsirup verrühren.

2 Zubereiten:

Jeweils am Glasinnenrand von 2 geraden Trinkgläsern mit einem gehäuften Teelöffel Konfitüre gleichmäßige Streifen von unten nach oben ziehen. Waldbeeren und übrige Konfitüre in die Gläser geben, den Joghurt darauf verteilen. Zum Schluss das Müsli darüberstreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben die Konfitüre durch ein Sieb streichen.
- Sie können das Dessert auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten.