



Joghurt-Erdbeer-Dessert im Glas



Zutaten für 6 Gläschen

4 Becher Schafjoghurt (à 150g)

- 4 Stk. Reiswaffeln Natur
- 8 Stk. Karamellkekse
- 500g Erdbeeren
- 70g Staubzucker (optional)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer ½ Zitrone

Zubereitung

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und bis auf 4-5 Früchte pürieren. Erdbeerpüree mit Zitronensaft abschmecken und zur Seite stellen. Das Joghurt in einer Schüssel mit Vanillezucker cremig rühren und optional mit Staubzucker süßen. Reiswaffeln und Kekse in Stückchen brechen und als erste Schicht in die Gläser füllen (pro Schicht und Glas ca. ½ Keks und ½ Reiswaffel verwenden). Anschließend die Keks-Reiswaffelschicht mit Joghurt bedecken.

Danach folgt eine Schicht Erdbeerpüree und wieder eine Keks-Reiswaffelschicht. Die Schichten wiederholen bis das Glas gefüllt ist. Zum Schluss mit Erdbeer- und Keksstücken garnieren und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Tipp: Für mehr Gläser kann die Joghurtmasse auch mit aufgeschlagenem Schlagobers erhöht werden.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊