



Beeren-Joghurt-Trifle

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butterkekse	200 g
Zitronen	1 St.
Joghurt, natur	400 g
Honig	2 EL
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	200 g
Erdbeeren	200 g
Vanille Zucker	1 TL
Zucker	10 g
Minze, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Butterkekse geben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. Zitrone halbieren und auspressen. Im Mixbehälter Joghurt, Honig und 1 EL Zitronensaft 20 Sek./Stufe 3 verrühren. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. Beeren waschen und abtropfen lassen. Erdbeerblätter entfernen und Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Im Mixbehälter die Hälfte der Beeren, 1 EL Zitronensaft, Vanillinzucker und Zucker 15 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Beerensauce 10 Min./100 °C/Stufe 1 erwärmen. Anschließend übrige Beeren mit dem Spatel unter die Sauce heben.
4. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Für den Trifle abwechselnd Keks-Streusel, Joghurtcreme und Beeren in Gläser schichten. Beeren-Joghurt-Trifle mit Minze garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	388 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	10 g