



Himbeer-Sahne-Joghurt mit rosa Baiser-Tupfen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🍳 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, frisch	350 g
Zitronen	1 St.
Eier	1 St.
Zucker	80 g
Salz	
Minze, frisch	20 g
Schlagsahne	100 g
Sahnejoghurt Griechischer Art	400 g
Puderzucker	30 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST
Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen. Himbeeren waschen und in einem hohen Gefäß fein pürieren. Zuvor ein paar Himbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Masse durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
2. Eier trennen und Eiweiß in einer Schüssel mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen. Zucker und Salz unter Rühren langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Baisermasse entsteht. 1 EL Zitronensaft kurz unterrühren, 1–2 EL Himbeerpüree mit einem Löffel leicht unterziehen, sodass die Creme marmoriert ist.
3. Mit einem Esslöffel kleine Tupfen (ca. 3 cm Durchmesser) mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen ca. 60 Min. hell und knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. In einer Schüssel Sahne mithilfe des Handrührers steif schlagen. Joghurt, Puderzucker und übriges Himbeerpüree vorsichtig unterheben. Minze zugeben und Himbeer-Sahne-Joghurt auf Schälchen verteilen. Mit rosa Baisertupfen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	286 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	7 g