



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

133,33333333 g Erdbeeren
133,33333333 g Heidelbeeren
166,66666667 ml Buttermilch
3,3333333333 EL Staubzucker
133,33333333 g Joghurt
Kristallzucker

Mein persönlicher Tipp

Dieses dekorative, fruchtige Dessert ist ein idealer Nachtisch für sommerliche Grillfeste.:

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Beerenexpress

Zubereitung

- Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und wenn notwendig entstielen. Einige Früchte zur Dekoration beiseitelegen.
- Die restlichen Früchte mit Buttermilch und 2 EL Staubzucker mit einem Pürierstab pürieren.
- Joghurt mit dem übrigen Staubzucker vermischen und gut durchmischen.
- 4 Gläser in etwas Wasser (ca. 1 cm), dann in Kristallzucker tauchen, damit am Glas ein Zuckerrand entsteht.
- Zuerst die Joghurtmischung in die Gläser füllen, dann die Beerenmischung darauf füllen. Die Beerenmischung am besten seitlich bei schräg gehaltenem Glas eingießen, damit der Farbunterschied gut zur Geltung kommt.
- Auf einem Spieß abwechselnd Heidelbeeren und aufgeschnittene Erdbeeren spießen und die Gläser damit dekorieren.