



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 133,333333333 g Erdbeeren
- 133,333333333 g Heidelbeeren
- 166,666666667 ml Buttermilch
- 3,33333333333 EL Staubzucker
- 133,333333333 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**



Foto: Carina Laschober-Luif - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Erdbeeren und Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und wenn notwendig entstielen. Einige Früchte zur Dekoration beiseitelegen.
- o Die restlichen Früchte mit Buttermilch und 2 EL Staubzucker mit einem Pürierstab pürieren.
- o Joghurt mit dem übrigen Staubzucker vermischen und gut durchmischen.
- o 4 Gläser in etwas Wasser (ca. 1 cm), dann in Kristallzucker tauchen, damit am Glas ein Zuckerrand entsteht.
- o 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.
- o Auf einem Spieß abwechselnd Heidelbeeren und aufgeschnittene Erdbeeren spießen und die Gläser damit dekorieren.