



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 10 EL Müsli
- 500 ml Kaffeejoghurt
- 4 EL Marmelade

**Mein persönlicher Tipp**

Als Cremes können Frischkäse, Topfen, Sauerrahm, Pudding etc. verwendet werden. Beim Obst schmecken auch tiefgekühlte Früchte, Kompott, Röster oder Marmelade. Und als Kuchenschicht eignen sich Kuchenreste, Biskotten, Müslimischungen oder Keksreste.



**Sabine Ablinger**

Seminarbäuerin aus Weyregg am Attersee

**Trifle**

Espresso-Knuspermüsli-Aronia



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- In ein Glas die Hälfte des Joghurts füllen. Falls kein Kaffeejoghurt zur Verfügung steht einfach Joghurt mit Löskaffee verrühren.
- Darauf einen EL Marmelade geben (z.B. Aroniabeeren-Punsch-Marmelade).
- Knuspermüsli darauf geben und dann wieder eine Schicht mit Joghurt und den Abschluss mit Marmelade machen.
- Fertig ist das Ruck-Zuck-Dessert.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Smart gekocht*