

Beerencreme mit Crumble

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

50 g Butter
¼ Vanilleschote
80 g Rohrzucker
½ Eigelb
50 g Mehl
1 g Backpulver
1 Prise Fleur de sel
180 g Joghurt nature
200 g M-Dessert
250 g Himbeeren

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter schmelzen. Vanilleschote längs aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Butter, ¾ des Zuckers, Eigelb, Mehl, Backpulver und Salz zu einem Teig verkneten. Teig von Hand möglichst dünn auf einem mit Backpapier belegten Blech flach drücken. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Brösel zerbrechen.

2. Joghurt, M-Dessert und restlichen Zucker verrühren. Einige Himbeeren beiseitestellen. Restliche Himbeeren zur Creme geben, mit dem Schwingbesen zerquetschen. Creme anrichten, mit Crumble und beiseitegestellten Himbeeren bestreuen.

ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten + auskühlen lassen

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 19 g Fett, 37 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/350 kcal

