

Rote Johannisbeeren-Joghurtcreme



Sommerliche Erfrischung

Rote Johannisbeeren heißen in Baden-Württemberg "Träuble". Aus den knallroten Träuble lässt sich ein erfrischendes und fein säuerliches Dessert zaubern. Ich habe die Träuble mit Zucker in meinem Supermixer so fein püriert, dass die kleinen Kernchen im Dessert nicht mehr zu spüren waren. Das sonst übliche "durch ein Sieb streichen" konnte ich mir dadurch sparen.

Mit Joghurt oder Sauerrahm wird die Frucht pulpe verrührt. Wer mag hebt noch geschlagene Sahne darunter. So schmeckt`s vollmundiger. Als Besonderheit habe ich statt zerbröseltem Baiser (Schäumle) diesmal Zuckerwatte genommen. Ist mal was anderes und optisch ein Hingucker.

Hier die komplette Rezeptur für "**Rote Johannisbeeren-Joghurtcreme**":

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g Joghurt
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

- 75 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zur Deko: Zuckerwatte oder zerbröselte Baisers

Zubereitung

Johannisbeeren von den Stängeln zupfen. Ein paar Beeren (ca. 50 g) als Dekoration beiseitelegen.

Die restlichen Beeren mit Puderzucker und Vanillezucker mixen. Wer möchte streicht diese Fruchtmasse durch ein feines Sieb. Dadurch können die Kernchen ausgesiebt werden.

Sahne mit Sahnesteif aufschlagen (Verpackungsangabe beachten).

Zur Fertigstellung das Fruchtpüree mit Joghurt mischen. Dann geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen. Zum Servieren mit Beeren und Zuckerwatte (oder zerbröselte Baisers) dekorieren.

