



## Himbeer-Joghurt-Trifle

Man nehme für 6-8 Portionen:

100 g Butter  
100 g Dinkelmehl Typ 630  
100 g gemahlene Mandeln  
70 g Rohrzucker  
Salz  
1 Zitrone  
500 g Himbeeren [TK]  
500 g Sahnejoghurt  
50 g Puderzucker

- Butter schmelzen und abkühlen lassen
- Von der Zitrone die Schale abreiben und eine Hälfte auspressen
- Backofen auf 170° Umluft vorheizen

Mehl, Mandeln, Zucker und eine Prise Salz zu der Butter geben, vorsichtig vermengen und die Streuselmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 15 Minuten backen und danach abkühlen lassen. Den Joghurt mit Puderzucker, Zitronenabrieb und einer Handvoll Himbeeren verrühren. In Portionsgläser schichten: Streusel, Joghurt Himbeeren, das gleiche nochmal und abschließend Streusel.