



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.