

Himbeercreme im Glas

🕒 30 MIN. 🌿 GLUTENFREI

Für 4 Gläser von je ca. 2½ dl

100 g geschälte Haselnüsse Nüsse grob hacken, in einer Bratpfanne
(*Nocciola Piemonte IGP, Fine Food*) bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. ohne Fett
50 g Zucker rösten. Zucker begeben, mischen, kurz
weiterrösten, bis der Zucker carameliert. Nüsse auf einem Backpapier ver-
teilen, auskühlen.

1 Vanillestängel Vanillestängel längs aufschneiden, Samen
500 g Himbeeren auskratzen, beides mit 300 g Himbeeren,
4 EL Puderzucker Puderzucker und Zitronensaft zugedeckt
2 EL Zitronensaft in einer Pfanne ca. 5 Min. köcheln, aus-
kühlen. Vanillestängel entfernen, restliche
Himbeeren daruntermischen.

100 g Meringue-Schalen Meringues grob zerdrücken, Joghurt dar-
400 g griechisches Joghurt untermischen, abwechslungsweise mit
nature den Himbeeren in die Gläser füllen. Nuss-
Crunch darüberstreuen.

PORTION (%): 511kcal, F 26g, Kh 60g, E 9g



Video-Tipp

Zu diesem Rezept gibt es ein Video auf bettybossi.ch/video



⇒ Ein Traum! ⇐