

# Backen mit Klaus

*Der süße Abschluß:*

## Erdbeer-Vanille-Joghurtcreme

**Zutaten: (Für 8-10 ordentliche Portionen)**

- 1 kg Vanillejoghurt, 300 ml Cremefine zum Schlagen, 2 P. Sahnesteif,
- 500 g Erdbeeren, Zitronenmelisse zum Garnieren

**Zubereitung:**

1. Joghurt in eine große Schüssel geben. Sahne mit Sahnesteif dickcremig schlagen u. unter das Joghurt rühren.



2. Erdbeeren in Stücke schneiden u. bis auf einige zur Garnierung unter die Creme heben. Bis zum Verzehr kühl stellen.



3. Mit übrigen Erdbeerstücken u. Zitronenmelisse garniert auf Dessert-Tellern servieren.



*Tipp des Chaoten: Lecker cremig und fluffig!*

