

# Backen mit Klaus

*Der süße Abschluß:*

## Waldbeeren-Joghurtcreme mit Schuss

**Zutaten: (Für 6 Portionen)**

- 400 g TK Beerenmischung (Aldi), 300 ml Cremefine Vanilla,
- je 3 Pck. Sahnesteif & Vanillinzucker, 50 ml Heidelbeer-Likör,
- 500 g Waldfrucht-Joghurt von Zott (Norma), Zitronenmelisse

**Zubereitung:**

1. Beerenmischung antauen lassen. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen.



2. Beerenmischung abtropfen lassen u. in eine Schüssel geben, Waldfrucht-Joghurt zugeben, dann Likör unterheben. Die steif geschlagene Cremefine unterrühren u. über Nacht kalt stellen.



3. Creme in Dessertschalen geben, mit Melisse u. ein paar Beeren garniert servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Super leckerer Geschmack! Für Kids den Likör weglassen!*

