

## Heute gibt es: TRÜBELICRÈME

### ZUTATEN:

500g Jogurt nature  
1 Kaffeelöffel Vanillezucker  
4-5 Esslöffel Zucker  
300-400g rote Johannisbeeren  
2dl Rahm

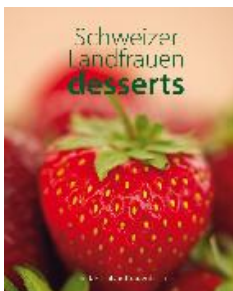
### ZUBEREITUNG:

- Jogurt, Vanillezucker und Zucker gut miteinander verrühren
- Entstielte Johannisbeeren zum Jogurt geben, Rahm steif schlagen und sorgfältig unterziehen
- Crème in eine Glasschüssel geben, glatt streichen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
- Vor dem Servieren mit einigen gezuckerten Beeren und Rahmtupfern garnieren

### Tipp!

Die Crème kann auch mit anderen Beeren zubereitet werden- mit Trübeli ist sie aber ganz speziell!

### Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köpflli, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6