

## Das Juli-Rezept 2018 der LandFrauen

Von Helga Harmke vom KreisLandFrauenVerband Steinburg e. V.

<https://kreislandfrauen-steinburg.de/>

*Diesen Monat kommt eine Nachspeise auf den Tisch. Es ist Himbeerzeit, nicht nur lecker sie frisch zu verarbeiten, sondern auch gefroren wie in unserem Rezept.*

### Himbeer - Joghurt - Creme



Zutaten für 6 Personen:

500g gefrorene Himbeeren  
250g Creme-fraiche  
200g Sahnejoghurt  
400g Schlagsahne  
2 Päckchen Vanillezucker  
brauner Rohrzucker

Himbeeren gefroren in eine Schüssel geben, etwas braunen Rohrzucker darüber streuen. Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen, Creme-fraiche und Sahnejoghurt mit der Schlagsahne verrühren. Masse auf die Himbeeren geben.

Nicht mit den gefrorenen Himbeeren verrühren.

Je nach Geschmack noch braunen Rohrzucker über die Masse streuen.

24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Erst kurz vor dem Verzehr herausnehmen und mit Himbeeren und geschlagener Schlagsahne garnieren.

Guten Appetit!