

KNUSPER-TRIFLE

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

ZUTATEN	TO DO
600 g TK – Waldbeeren 4 EL Rohrzucker	mit in einem Topf erhitzen und köcheln lassen, bis die Beeren komplett aufgetaut sind
4 TL Speisestärke (Maizena) 4 EL kaltes Wasser	mit glatt rühren und zu den Beeren gießen. Kurz aufkochen lassen, bis die Beeren leicht andicken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2 EL neutrales Pflanzenöl 150g Basis-Müsli ohne Früchte 4 EL Rohrzucker 2 EL Agavendicksaft	in einer Pfanne erhitzen und das leicht anrösten. zugeben und das Müsli unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und abkühlen lassen.
800 g Naturjoghurt	Die Beeren auf die Gläser verteilen und den darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Knuspermüsli bestreuen.

Rhabarberkompott oder als sommerliche Variante mit Himbeeren oder leicht gezuckerten Erdbeeren Ein Trifle schmeckt je nach Saison auch mit.



KNUSPER-TRIFLE

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

ZUTATEN	TO DO
600 g TK – Waldbeeren 4 EL Rohrzucker	mit in einem Topf erhitzen und köcheln lassen, bis die Beeren komplett aufgetaut sind
4 TL Speisestärke (Maizena) 4 EL kaltes Wasser	mit glatt rühren und zu den Beeren gießen. Kurz aufkochen lassen, bis die Beeren leicht andicken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2 EL neutrales Pflanzenöl 150g Basis-Müsli ohne Früchte 4 EL Rohrzucker 2 EL Agavendicksaft	in einer Pfanne erhitzen und das leicht anrösten. zugeben und das Müsli unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und abkühlen lassen.
800 g Naturjoghurt	Die Beeren auf die Gläser verteilen und den darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Knuspermüsli bestreuen.

Rhabarberkompott oder als sommerliche Variante mit Himbeeren oder leicht gezuckerten Erdbeeren Ein Trifle schmeckt je nach Saison auch mit.

