

# Yogurette

## Beerencrumble mit Yogurette®

🕒 50 Minuten

🕒 15 Minuten

⌘ 2 Stunden

🍴 4 Portionen

### Zutaten

#### Für den Beerencrumble:

3 Riegel Yogurette®  
40 g Mehl (Typ 405)  
25 g Haferflocken  
50 g Butter, weich  
20 g Zucker  
200 g Himbeeren  
125 g Heidelbeeren  
150 g Erdbeeren  
ggf. 1 Pck. Bourbon Vanillezucker

#### Für die Dekoration:

200 g Erdbeeren  
4 Riegel Yogurette®  
2 Stiele Zitronenmelisse

#### Für die Quarkcreme:

200 g Sahne (30 % Fett)  
300 g Magerquark  
30 g Zucker



### Utensilien

Backofen, Messer, Schneidebrett, Schüsseln, Handrührgerät mit Knethaken und Schneebesen, 4 Formen (ø ca. 8 cm), Spritzbeutel

### Zubereitung

1. Für den Crumble Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C). Yogurette® klein schneiden und mit Mehl, Haferflocken, Butter und Zucker in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Anschließend die Teigmasse gleichmäßig in die Formen füllen.
2. Beeren waschen, trocken tupfen, verlesen und die Erdbeeren vom Grün befreien. Ggf. mit Vanillezucker bestreuen, wenn die Beeren nicht süß genug sind und gleichmäßig auf Formen verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Deko Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen, Grün entfernen und vierteln. Yogurette® in Stücke schneiden. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
4. Für die Creme Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Quark und Zucker einer Schüssel verrühren. Sahne unterheben. Kleine Cremetupfen auf dem Crumble verteilen und mit Erdbeeren, Yogurette® und Zitronenmelisse dekorieren.

# Yogurette

## Tipp

Dieses Rezept könnt ihr leicht mit saisonalen Früchten abwandeln und im Sommer mit Kirschen oder im Herbst mal mit Äpfeln oder Birnen zubereiten.

## Nährwerte pro Portion

571 kcal | 2384 kJ | 52 g Kohlenhydrate | 15 g Eiweiß | 32 g Fett