

Monatsrezept Juli

Limetten-Joghurtcreme

Zutaten für 10 Personen:

6 Stück unbehandelte Limetten

240 g Würfelzucker

160 g Limettensaft

6 Gelatineblätter

350 g Joghurt

250 g Obers

div. Früchte

Zubereitung:

Die Würfelzuckerstückchen an den Limetten abreiben und mit Limettensaft erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und im Saft auflösen. Durch ein Sieb passieren (durchsiehen) und mit dem Joghurt verrühren. Kurz bevor die Creme zu Stocken beginnt, das geschlagene Obers unterziehen.

Nun in Gläser füllen und kühl stellen. Vor dem Einfüllen können nach persönlichem Geschmack diverse Früchte klein geschnitten in die Masse eingearbeitet werden.

Mit Kuchencrumble-Obers und Minze garnieren.

Viel Spaß und guten Appetit!