

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Sanddorn-Joghurt-Mousse mit Hafer-Crunch – leicht, fruchtig & elegant im Glas

Zutaten (für 4 Gläser):

200 g griechischer Joghurt
100 ml Sahne
3 Esslöffel Sanddorn Fruchtgelee
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Zitronensaft
40 g Haferflocken
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zucker

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zubereitung:

1. Joghurt, [Sanddorn-Gelee](#), [Honig](#) & Zitronensaft verrühren.
2. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben.
3. Haferflocken in Butter & [Zucker](#) goldbraun rösten.

4. In Gläser schichten: Crunch – Mousse – etwas Gelee –
restlicher Crunch.

5. Mind. 1 Stunde kalt stellen. Mit Minze oder Beeren
servieren.