



# Joghurt-Beerencreme mit Burger Brezel-Krokant

## Zutaten:

- 300g frische Beeren (z.B. Brombeeren, Blaubeeren, Himbeeren)
- 500g Joghurt (gr. Sahnejoghurt)
- 4 EL Ahornsirup
- 1 Becher Sahne, 200 ml
- einige Minzblättchen oder Beeren für die Dekoration
- 1 Stück Burger Brezel oder unseren Brezel-Krokant (siehe Rezept Haselnuss-Brezel-Krokant)

## Zubereitung:

1. Burger Brezel zerkleinern und leicht anrösten. Beeren waschen und einige für die Dekoration beiseitelegen.
2. Joghurt und Ahornsirup verrühren. Anschließend die Sahne steif schlagen und unterziehen.
3. Beeren und Joghurt abwechselnd in dekorative Gläser schichten und dabei mit Joghurt abschließen. Die Creme mit Burger-Brezel-Krokant, restlichen Beeren und Minzblättchen garniert servieren.

Schwierigkeitsgrad: leicht



Rezept nach einer Idee von Detlef Brauner.  
Foto Ira Schneider

Burger Brezel können Sie bei uns online bestellen:  
[www.zwieback24.de](http://www.zwieback24.de)