

**Franziska Schweiger**  
**Himbeer-Joghurt Trifle im Bügelglas**

Rezept für 6 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Süßes**

**Zutaten:**

**Für die Streusel:**

100 g	Butter
100 g	Dinkelmehl (Type 630)
100 g	geschälte Mandeln, fein gemahlen
70 g	heller Rohrohrzucker
1 Prise	Meersalz

**zusätzlich:**

½	Bio-Zitrone
450 g	Naturjoghurt 3,5% Fett
50 g	Puderzucker
500 g	frische Himbeeren
etwas	flüssiger Honig nach Belieben
6	kleine Bügel- oder Einmachgläser



**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen
2. Für die Streusel in einem Topf Butter schmelzen und abkühlen lassen.
3. Flüssige Butter mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz zu feinen Streuseln mischen.
4. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Anschließend auskühlen lassen.
5. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
6. Joghurt mit dem Puderzucker, Abrieb der Zitrone, Zitronensaft und eine Handvoll Himbeeren verrühren.
7. Himbeerjoghurt, frische Himbeeren und Streusel sowie etwas Honig abwechselnd in die Gläser schichten. Abschließen sollte man mit einer Schicht Streusel, denn die bleibt dann besonders knusprig.

**Tipp:** Auch praktisch zum Löffeln für unterwegs! Bleibt im Kühlschrank 1-2 Tage frisch und kann gut als Dessert vorbereitet werden!

**Nährwert: Pro Portion:** 445 kcal / 1870 kJ  
41 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 26 g Fett