

## Himbeer-Joghurt-Trifle



### Zutaten für 4-6 Personen:

100 g Löffelbiskuits  
500 g Naturjoghurt  
200 ml Sahne  
500 g tiefgefrorene Himbeeren  
100 g brauner Zucker

### Zubereitung:

Die Löffelbiskuits noch in der Packung zweimal durchbrechen und in eine möglichst flache Glasschale legen.  
Die gefrorenen Himbeeren darübergerben. Den Naturjoghurt aufschlagen und die geschlagene Sahne anschließend unterheben.  
Die Joghurt-Sahne-Masse über die Himbeeren verteilen.  
Drei Stunden vor dem Verzehr zubereiten. Vor dem Servieren den braunen Zucker mit einem Esslöffel dünn schichtig überstreuen.

Rezept und Foto: Susanne Reckordt