

# Joghurt-Beerendessert

## Zutaten

für 2 Portionen

- 250 g Beeren z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren
- 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Mascarpone
- 1 Päckli Vanillezucker
- 1 Becher Joghurt nature
- 1 Säckli Noss-Stengeli
- Appenzeller Kaffee



## Zubereitung

- Die Hälfte der Beeren mit 2 Esslöffel Zucker und Zitronensaft pürieren.
- Mascarpone mit restlichem Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
- Joghurt und die Hälfte des Beerenpürees darunter mischen.
- Joghurtcreme, restliches Beerenpüree und Beeren abwechslungsweise in hohe Gläser füllen. Mit Beeren abschliessen.
- 1-2 Stunden kühl stellen.
- Dazu passen wunderbar die Noss-Stengeli vo öserigs od andes dazu
- .....und vielleicht noch einen feinen Appenzeller Kaffee.....?

Alle Produkte im Lädeli erhältlich