

Cremige Crumble Beerencreme

250g	Frischkäse
250g	Schmand oder Joghurt
250g	Beeren
50g	Haferkekse
50g	Zucker
1	Tonkabohne
evtl.	Likör

Tonkabohne mit Zucker fein mösern. Frischkäse und den Schmand/Joghurt cremig verrühren. Die Hälfte des Zuckers unterheben.

Die Beeren evtl. mit Likör mischen und den restlichen Zucker unterheben. Alles 1 Stunde ziehen lassen

Haferkekse zerkleinern.

Gläser zuerst mit einer Schicht Beeren und dann mit der Creme füllen. Als Topping mit Haferkekse bestreuen.

Guten Appetit wünscht
die Temperos Gewürzmanufaktur!