

# Schmandcreme mit Himbeeren

Dessert » Himbeer-Dessert

## Zutaten (12-15 Personen)

- » 500g Himbeeren
- » 750g Schmand
- » 150g Zucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 300g Sahnejogurt
- » 6 EL Zitronensaft
- » 400g Schlagsahne
- » Kiwi(s)
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Himbeeren auftauen lassen. Schmand, 100g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker cremig schlagen. Joghurt und 5EL Zitronensaft unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Schmandcreme heben. In eine große Schüssel füllen. Ca. 30min kalt stellen.

2. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Das Himbeermark, 50g Zucker, 1EL Zitronensaft und 1Pk. Vanillinzucker verrühren. Dann gleichmäßig auf der Creme verteilen. Mit Kiwischeiben und Minze verzieren.

Nährwerte: 280kcal/E3g/F21g/KH18g pro Portion

angelegt am: 01.05.2004

Rezept-Nr: 1088

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke