

Speed-Dessert

Es fällt mir ja schon etwas schwer, meinen heutigen Beitrag überhaupt als 'Rezept' zu bezeichnen, da nur 3 Zutaten benötigt werden. Aber ich habe es nun schon so oft gemacht, dass ich es einfach teilen muss... und da die unkomplizierten, schnellen Rezepte hier auf dem Blog immer die beliebtesten sind, wage ich es einfach mal. Es entstand eigentlich eher aus der Not heraus. Ich hatte für unsere Gäste einen Nachtsch vorbereitet und völlig vergessen, dass ich für die Kinder noch etwas ohne Espresso und Alkohol machen wollte. Kurz bevor unser Besuch kam, schichtete ich deswegen einfach tiefgekühlte Himbeeren und griechischen Joghurt in Gläser und mir fiel ein, dass noch eine Packung Oreo-Kekse im Vorrat sind, die ich dann vor dem Servieren darüber bröselte. Naja, was soll ich sagen - alle waren total begeistert und seitdem gibt es das hier regelmäßig...



Zutaten (für 1 Glas):

- 2 EL TK-Himbeeren

- 2 EL griechischen Joghurt
- 1 Oreo-Keks

Pro Person 1 Glas bereitstellen. Zuerst die Himbeeren hineingeben, darauf den griechischen Joghurt. Gläser in den Kühlschrank stellen und mind. 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren jeweils 1 Oreo-Keks auf jedes Glas bröseln.



Tipps:

- Der griechische Joghurt ist so cremig, dass keine Sahne oder sonstige Zusätze benötigt werden.
- Durch die Himbeeren und den Keks hat der Nachtisch genug Süße. Wenn du es jedoch süßer magst, kannst du den griechischen Joghurt einfach mit etwas Vanillezucker mischen.
- Anstelle der Oreo-Kekse eignen sich natürlich auch andere Sorten.