



## Benötigte Zutaten

500 g	Erdbeeren
100 g	Erdbeeren zum Verziern
50 g	Weizengrieß
350 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
2 Pkg.	Vanillezucker
150 g	<b>Premium Naturjogurt</b>
250 g	<b>Premium Topfen</b>
	Mark einer Vanilleschote
3 EL	Zucker

## Dessert in Rot weiß Rot

Nicht nur zur EM ein Hit!

### Anleitung

1. Die Milch mit dem Vanillezucker in einem Topf erhitzen.
2. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und kurz köcheln lassen, bis eine breiige Konsistenz entsteht.
3. Den Grießbrei auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Topfen mit dem Jogurt glatt rühren.
5. Eine Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und zur Masse geben.
6. Den ausgekühlten Grieß unterheben.
7. Die Erdbeeren putzen und zusammen mit dem Zucker fein pürieren.
8. Das Erdbeermark ca. einen Zentimeter hoch in Gläser füllen, mit der Grieß-Topfenmischung bedecken und für ein paar Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.
9. Kurz vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren garnieren.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)