



Heidelbeer-Pfirsich-Trifle

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Butter	75 g
Brauner Zucker	100 g
Salz	
Zimt	
Haferflocken, kernig	60 g
Apfelsaft, naturtrüb	100 ml
Weizenmehl, Type 405	50 g
Pfirsich aus der Dose	500 g
Heidelbeeren, frisch	300 g
Joghurt, natur	200 g
Schlagsahne	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Handrührgerät mit Knethaken

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Butter, Rohrzucker, Salz, Zimt, Haferflocken, Apfelsaft und Mehl mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken verkneten. Teig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen, abkühlen lassen, in Stücke brechen und auf Bechern verteilen.
2. Pfirsiche abgießen, Saft auffangen und in Stücke schneiden. Heidelbeeren waschen und auf Gläsern verteilen.
3. In einer Schüssel Joghurt mit übrigem Zucker verrühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter den Joghurt heben. Abwechselnd mit Pfirsichen auf den Heidelbeeren verteilen und kühl stellen. Heidelbeer-Pfirsich-Trifle gut gekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstatt Haferflocken können in Trifle auch Kekse oder Plätzchen verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	287 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g