



Joghurtdessert mit Früchten

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------|-------|
| Wassermelone | 300 g |
| Kirschen, frisch | 250 g |
| Pfirsiche | 1 St. |
| Butterkekse | 100 g |
| Orangensaft | 2 EL |
| Joghurt, natur | 500 g |
| Honig | 2 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Melone halbieren, schälen, bei Bedarf entkernen und Fruchtfleisch würfeln. Kirschen waschen, 50 g zum Garnieren kühl stellen, Rest halbieren und entsteinen. Pfirsich waschen, halbieren, entsteinen und würfeln.
2. In einem Gefrierbeutel Kekse grob zerbröseln. Keksbrösel in eine große Schale oder 4 kleine Schalen verteilen. Mit Orangensaft beträufeln und Früchte darauf verteilen.
3. In einer Schüssel Joghurt mit Honig verrühren und auf die Früchte geben. Sofort servieren oder im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit übrigen Kirschen garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 292 kcal |
| Kohlenhydrate | 44 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 7 g |