



Schneller Pfirsich-Butterkeks-Trifle

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	4 St.
Zucker	4 EL
Orangensaft	2 EL
Zitronen	1 St.
Joghurt, natur	400 g
Vanillinzucker	0.5 Päckchen
Minze, frisch	5 g
Butterkekse	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Gefrierbeutel

1. Pfirsiche waschen, halbieren und Kerne entfernen. 1/2 Pfirsich in dünne Spalten schneiden und übrige Pfirsiche klein würfeln. Einen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und 2 EL Zucker darin schmelzen lassen. Pfirsichwürfel und Orangensaft zugeben und ca. 2 Min. leicht köcheln lassen.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen In einer Schüssel Joghurt, 2 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft und Vanillinzucker verrühren. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. In einem Gefrierbeutel Butterkekse mit den Händen oder einem Topf zu kleinen Streuseln zerbrechen.
3. In die Gläser abwechselnd Butterkekse, Joghurtcreme und Pfirsichkompott schichten. Pfirsich-Butterkeks-Trifle mit Minze und Pfirsichspalten garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst das Gericht auch vegan zubereiten, indem du Joghurt durch Sojajoghurt ersetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	297 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	6 g