

Erdbeertraum mit Mascarpone-Joghurt und Haferflockenkrokant

für 4 Personen

Haferflockenkrokant

2 EL Rohrohr- oder Vollrohrzucker

10 g Butter

40 g Haferflocken

Den Zucker in einer großen Pfanne mit der Butter hellbraun schmelzen. Die Haferflocken dazu geben und unter ständigem Rühren knusprig rösten. Die Krokantmasse zum Abkühlen auf ein Backpapier geben.

Mascarponecreme

100 g Mascarpone

100 g Magerquark

100 g Joghurt

60 g Honig oder Rohrohrzucker

Prise Vanilleschote, gemahlen

400 g Erdbeeren

Minze zum Garnieren

Mascarpone mit Quark glattrühren, Joghurt und den Honig bzw. Zucker einrühren und mit Vanille abschmecken. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Nun abwechselnd die Mascarponecreme und die Beeren in eine flache Schüssel schichten, mit Haferflockenkrokant bestreuen und mit Minzeblättern garnieren.

© Elke Adam-Eckert, www.genuss-voll.de

Rezept für TV-Sendung



**Natürliche Zutaten erhalten Sie
in Ihrem Vita Naturmarkt!**