

## REZEPT FÜR ERDBEER-GRÜTZE MIT FRISCHKÄSECREME



### ERDBEER-GRÜTZE MIT FRISCHKÄSECREME

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6 Portionen | 15 Min. | + Kühlzeit

#### Zutaten

##### Für die Erdbeergrütze:

- 750 g Erdbeeren (frisch oder TK, dann aufgetaut)
- 180 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich

##### Für die Frischkäsecreme:

- 200 g Schlagsahne
- 200 g Frischkäse
- 150 g Magermilchjoghurt
- 3-4 EL SweetFamily Unser Feinster
- etwas Zitronensaft



4013

#### ZUBEREITUNG

409

Kcal

Pro Portion ca.

6.4

Gramm

Eiweiß

45.9

Gramm

Kohlenhydrate

21.6

Gramm

Fett

1. Erdbeeren putzen und waschen. 450 g Erdbeeren und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, unterheben und Grütze 15 Minuten ziehen lassen.

2. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren und Sahne unterheben. Mit der Grütze abwechselnd in Gläser füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

#### Tipp:

Wenn keine Kinder mitessen, kann die Creme mit Vanillelikör oder Amaretto verfeinert werden.