

... MIT TRAUBEN



TRAUBEN-DESSERT MIT BANANENCREME

Für 4 Portionen

4 Brownies oder Schokomuffins • 2 EL Rum • 400 g gemischte Trauben • 150 g griechischer Joghurt • 1 reife Banane • 200 ml Küstengold Schlagsahne • Puderzucker zum Bestäuben

Zur Vorbereitung Brownies grob zerbröseln, mit Rum beträufeln. Trauben waschen, halbieren. Banane schälen, mit Joghurt pürieren. Sahne steif schlagen, Bananenjoghurt unterheben.

Für das Dessert Hälfte der Browniebrösel auf 4 Gläser verteilen. Erst Hälfte Trauben, dann Bananencreme, dann restliche Trauben darauf-

geben. Mit restlichen Bröseln toppen, mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: leicht
Pro Portion: 524kcal/2190 kJ
5 g E/48 g KH/31 g F

Die Küstengold Schlagsahne macht unsere Bananencreme schön luftig-locker.

