

**Das Rezept für Monat Mai stammt von Pfarrhausfrau Helene Vierheilig, Wasserlosen**

## **Joghurt - Bombe**

### **Zutaten für 6 Portionen**

---

**500 g** Natur-Joghurt

---

**120 g** Zucker

---

**1 Pck.** Vanillinzucker

---

**2 Becher** Schlagsahne

---

**1 Spritzer** Zitronensaft, oder etwas geriebene Zitronenschale

---

**500 g** Beeren, TK oder frisch, z. B. Beerenmischung, Himbeeren, Erdbeeren

---

**n. B.** Zucker

---

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min. **Ruhezeit:** ca. 1 Tag

Einen Tag vorher Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und Zitrone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen.

Am anderen Tag die Joghurtmasse aus dem Sieb auf eine Platte stürzen.

Gefrorene Früchte auftauen. Einige zum Dekorieren beiseite legen. Die Hälfte der Früchte pürieren, den Rest ganz dazu geben. Nach Geschmack mit Zucker nachsüßen.

Die Joghurtbombe mit Früchten umlegen und dekorieren.

Ein einfaches Rezept, mit dem man bei Gästen schwer Eindruck machen kann. Lässt sich gut vorbereiten, sieht toll aus und schmeckt sehr gut. Besonders beliebt im Sommer.