

# Joghurt mit Erdbeeren (für 4 Personen)

Zeit: mindestens 4 Stunden kühl stellen oder über Nacht

## Zutaten:

- 1 Schale Erdbeeren
- 1 kg Joghurt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Essl. Zucker

## zusätzlich braucht ihr:

- 1 Sieb
- 1 Trockentuch
- 1 große Schüssel
- 1 Messer
- 1 Brettchen
- 1 Esslöffel



## Zubereitung:

1. Lege das Sieb in die Schüssel, achte darauf, dass das Sieb nicht auf dem



Boden aufliegt.

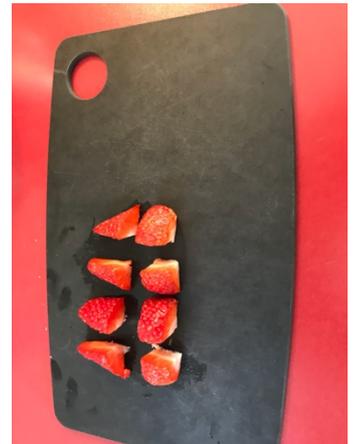
2. Lege nun das Trockentuch in das Sieb und schüttele den Joghurt hinein. Stelle die Schüssel anschließend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.





3. Die Erdbeeren waschen.

4. Das Grüne an den Erdbeeren entfernen und die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden.



5. Die Erdbeeren in eine Schüssel

geben.



6. Erdbeeren mit Vanillezucker und Zucker süßen, gut durchrühren und anschließend in den Kühlschrank stellen



7. Nach vier Stunden (oder am nächsten Tag) das Tuch mit dem Joghurt aus dem Sieb heben, bei Bedarf noch etwas ausdrücken. Molke weggießen und Joghurt in die Schüssel geben.



8. Den Joghurt cremig rühren



9. Anschließend auf die Erdbeeren geben. Mit ganzen Erdbeeren dekorieren.



Guten Appetit ...