

Reste-Trifle

Sie haben Kekse oder trockenen Kuchen und etwas Obst übrig? Viel zu schade zum Wegwerfen! Zaubern Sie daraus ein kleines köstliches Dessert!



Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Kekse (alternativ Rührteig- oder Biskuitkuchen vom Vortag)
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 EL Butter
- 3 EL Honig
- 300 g Blaubeeren
- 300 g Skyr
- Saft von ½ Zitrone
- 150 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

- Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz oder einer Pfanne zu Krümeln verarbeiten und in eine Schüssel füllen.
- Rosmarin waschen, trockenschleudern und die Nadeln fein hacken.
- Butter in einem Topf zerlassen. Rosmarin und 1 EL Honig einrühren.
- Über die zerkleinerten Kekse träufeln und vermengen.
- Die Keksmasse auf vier kleine Dessertgläser verteilen, andrücken und 30 Minuten im Kühlschrank oder alternativ 10 Minuten im Gefrierfach kaltstellen.
- Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Blaubeeren mit dem restlichen Honig im Standmixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

- Skyr, Zitronensaft und die restlichen Beeren mit dem Blaubeer-Püree vermengen und in die Gläser mit der Keksmasse füllen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen.
- Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.
- Zum Servieren die Reste-Trifles mit den gerösteten Mandeln bestreuen und genießen.