

 Barbara Olze · 9. Juni 2021

Erdbeer-Trifle mit Minz-Pesto und Crumble

Das perfekte Dessert für die ersten warmen Frühsommer-Tage!



Zutaten

- 60 g vegane Butter
- 40 g Haferflocken
- 40 g Dinkel-Mehl
- 80 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 150 g Haferjoghurt
- 20 g Amaranth (gepufft)
- 3 EL Apfelsüße
- ½ Limette (Bio)
- ca. 20 Blättchen Minze
- 50 g Pistazien
- 200 g Erdbeeren

Und sonst

- Pürierstab

So geht's

1. Butter zum Schmelzen bringen und mit Haferflocken, Mehl, 50 g Zucker und Zimt vermengen.
2. Teig dünn auf Backpapier auf einem Blech verteilen. Für ca. 10 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis er Farbe annimmt. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Haferjoghurt mit Amaranth und Apfelsüße vermengen.
4. Schale der Limette mit einer feinen Reibe abhobeln.
5. Limettenabrieb, Saft der halben Limette, Minz-Blätter, Pistazien und 30 g Zucker zusammen mit ca. 3 EL Wasser mit dem Pürierstab zu einem groben Pesto zerkleinern.
6. Erdbeeren in feine Scheiben schneiden.
7. In einem weiten Glas oder einer hohen Glas-Schale Joghurt, Erdbeeren und Pesto abwechselnd schichten.
8. Mit Erdbeeren enden und den Crumble darüber zerbröseln.

Schnell gemacht, frisch, süß und leicht – Was kann man von einem Dessert mehr wollen (außer vielleicht Schokolade)?