

## Himbeertürmchen



Schwierigkeit



Zeitaufwand 25 min

### Zutaten für 2 personen

2 stk fertige Strudelteigblätter  
 2 BE frische Himbeeren  
 3 El Topfen fein  
 1 Stk Zitrone

2 El Joghurt  
 Staubzucker  
 1 El Joghurt  
 etwas Öl

### Zubereitung 2 Personen

Rohr auf 180 Grad vorheizen.

Strudelteilgblätter auf eine saubere Arbeitsfläche legen und mit einem Kreisausstecher ca 8-10 cm Durchmesser – Kreise ausstechen. Man benötigt pro Person ca 4-5 schöne Kreise.

Kreise auf ein mit Backpapier und leicht geöltes Blech legen, Kreise mit etwas Öl fein bepinseln ( verhindert die rasche Austrocknung) Bitte hier zügig arbeiten!

Mit Staubzucker bestreuen und dann einige Minuten bis die Kreise eine schöne Farbe genommen haben backen. ( je nach Rohr 5-10 min)

Rausnehmen und auskühlen lassen

1 Be Himbeeren in eine Schüssel geben, etwas 2-3 El Zucker dazu, ebenso den Topfen und Joghurt. Alles cremig mit dem Stabmixer aufmixen und mit Zitronenabrieb vollenden.

Auf einen Teller einen Klecks der Himbeercreme geben, danach einen Kreis darauflegen, auf den Kreis etwas Creme geben und 4-5 Stk. Himbeeren darauf legen, wieder einen Klecks Creme geben und den nächsten Kreis darauf legen. Diesen Vorgang weiter 2-3 mal wiederholen bis ein schönes Türmchen (siehe Foto) entstanden ist.

Teller ausgarnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen