

Joghurtbombe einfach selber machen

Zutaten für 6 Portionen:

- 500 g Naturjoghurt
- 400 ml Sahne
- 4 EL Zucker (wahlweise Xucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker (wahlweise gemahlene Vanille)



Als Deko:

- frische Beeren

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Ruhezeit:

8 Stunden

Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Verrühre den Joghurt mit dem Zucker. Schlage die Sahne mit einem Mixer steif und hebe sie unter den Joghurt.
2. Nimm dir eine große Schüssel und hänge ein einfaches Küchensieb hinein, dass du mit einem sauberen Geschirrtuch auslegst.
3. Fülle nun die Joghurt-Sahne-Mischung in das Geschirrtuch. Die Schüssel darunter ist nötig um das abtropfende Wasser aufzufangen.
4. Decke den Inhalt mit einem großen Teller ab und stelle die Schüssel mitsamt des Siebes über Nacht in den Kühlschrank.
5. Wenn du sie am nächsten Tag herausholst wirst du merken, dass das Geschirrtuch nass und die Schüssel mit Wasser gefüllt ist. Das liegt daran, dass der Joghurt-Sahne-Mischung die Feuchtigkeit (Molke) entzogen wurde. Dafür ist die Joghurtbombe nun fest und du kannst sie vorsichtig auf einen großen Teller stürzen.
6. Garniere die Joghurtbombe mit frischen Früchten der Saison, Beeren aus der Kühltruhe oder auch mit Roter Grütze und serviere sie deinen staunenden Gästen.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

