

Trifle mit Spekulatius-Crumble und Joghurt



Einkaufsliste:

4 Gläser 250 ml
Spekulatius Crumble:
170 g Mehl
80 g kalte Butter
60 g brauner Zucker
½ TL Zimt
1 TL Spekulatius-Gewürz
Prise Salz

Gewürzkirschen:
300 g Kirschen TK
100 ml Kirschsafft
2 Sternanis
1 TL Zimt
50 g Zucker
1 TL Speisestärke

Außerdem:
600 ml Kerrygold Joghurt
Winteredition

So wird's gemacht

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Für die Crumble alle Zutaten in eine Schüssel geben und schnell zu einem krümeligen Teig verkneten, Teig auf das Blech krümeln und fünf bis acht Minuten goldbraun backen.

Für die Kirschen den Saft mit Sternanis, Zimt und Zucker zum Kochen bringen. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die kochende Masse rühren. Die TK Kirschen hinzufügen und abkühlen lassen.

2/3 der abgekühlten Crumble auf die Gläser verteilen. Etwas Joghurt auf die Masse geben, mit Kirschen bedecken und nochmals mit Joghurt auffüllen. Zum Schluss nochmals Kirschen in das Glas geben und mit den restlichen Crumble bedecken. Servieren.