

Waldbeerencreme mit Joghurt

etwa 3 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Min.

**Für das Backblech:**

200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Waldbeerencreme
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker
Haselnusskrokant

1 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Joghurt unterrühren. Creme in Dessertgläser oder eine Schale füllen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Verzieren:

Creme vor dem Verzehr mit Haselnusskrokant bestreuen.