

# Fruchtjoghurt mit Himbeer-Röllchen

**Für zwei Personen**

**Für die Himbeerrolle:**

5 Himbeeren  
100 g Yufka-Teigblätter

50 g gemahlene Mandeln 50 g Zucker

**Für den Erdbeer-Joghurt Becher:**

5 Erdbeeren  
250 g Schlagsahne

1 Ei  
150 g Mandarinen (Dose) 250 g Joghurt  
1 EL Zucker

**Für die Garnitur:**

40 g Zartbitterschokolade

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Für die Himbeerstangen die Himbeeren mit dem Zucker und den Mandeln in einer Pfanne karamellisieren. Mehrere Yufka-Teigblätter aufeinander legen, mit der Himbeer-Mandel-Masse belegen und aufrollen. Das Ei trennen und die Rollen mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen goldbraun backen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden.

Für den Joghurt-Becher die Sahne schlagen. Die Erdbeeren waschen und halbieren. Die Mandarinen abtropfen. Den Joghurt mit dem Zucker mischen und die Sahne unterheben. Die Erdbeeren und die Mandarinen darunter geben.

Die Schokolade raspeln.

Den Frucht-Joghurt in Dessertgläsern anrichten, die Himbeer-Yufka-Stangen darüber legen, die Schokoraspel darüber streuen und servieren.

Christian Mennicke am 01. April 2015