

... MIT TRAUBEN



## TRAUBEN-DESSERT MIT BANANENCREME

Für 4 Portionen

4 Brownies oder Schokomuffins • 2 EL Rum • 400 g gemischte Trauben • 150 g griechischer Joghurt • 1 reife Banane • 200 ml Küstengold Schlagsahne • Puderzucker zum Bestäuben

**Zur Vorbereitung** Brownies grob zerbröseln, mit Rum beträufeln. Trauben waschen, halbieren. Banane schälen, mit Joghurt pürieren. Sahne steif schlagen, Bananenjoghurt unterheben.

**Für das Dessert** Hälfte der Browniebrösel auf 4 Gläser verteilen. Erst Hälfte Trauben, dann Bananencreme, dann restliche Trauben darauf-

geben. Mit restlichen Bröseln toppen, mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit 20 Min.**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**  
**Pro Portion: 524kcal/2190 kJ**  
**5 g E/48 g KH/31 g F**

Die Küstengold Schlagsahne macht unsere Bananencreme schön luftig-locker.

