

Himbeer-Lassi

für 4 Personen

Zutaten

- 300 g reife Himbeeren
- 1 Becher (180 g) Joghurt nature
- 3 Esslöffel Rohrzucker
- 2 dl Wasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Garnitur:

- einige Löffel Rohrzucker
- einige kleine Himbeeren
- wenig Schale von einer Zitrone
- einige Minzezweiglein
- 2 Äpfel, in Schnitze geschnitten

Zubereitung

Himbeeren pürieren, dazu die Himbeeren mit Hilfe eines Gummischabers durch ein Sieb streichen.

Die Hälfte des Himbeerpürees, Joghurt, Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen Krug geben, mit einem Stabmixer aufmixen.

Ein Glas am Rand leicht anfeuchten. Rohrzucker auf einen Teller geben und den feuchten Glasrand in den Zucker drücken, damit die Zuckerkristalle kleben bleiben

Das Glas zu 1/3 mit Himbeer-Lassi einfüllen ohne den Zuckerrand zu berühren. 1 Esslöffel Himbeerpüree dazugeben. Mit Himbeer-Lassi bis 2 cm unter den Glasrand auffüllen und nochmals 1 Esslöffel Himbeerpüree dazugeben.

Einen Trinkhalm ins Glas stellen und durch leichtes Bewegen des Halmes das Himbeerpüree mit dem Lassi mischen, sodass die beiden Himbeerfarben sichtbar werden.

Für die Garnitur die Spitze eines Minzezweigleins auf das Lassi legen und eine kleine Himbeere dazugeben. Das Lassiglas auf einen Teller stellen und diesen nach Belieben mit Apfelschnitzen und Himbeeren verzieren. Sofort servieren.

