



# Erdbeer Topfen Trifle im Glas mit Backerbsenstreusel

Passend zur Erdbeersaison darf es bei einem Picknick natürlich auch etwas Fruchtiges und Süßes sein. So packen wir ein Schichtdessert mit lässigem Crumble in unseren Picknickkorb ein: Erdbeer Topfen Trifle im Glas.

## Erdbeer Topfen Trifle im Glas mit Backerbsenstreusel

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten:

- 350 g Erdbeeren

### Für die Backerbsencrumbles:

- 100 g **LAND-LEBEN** Backerbsen
- 125 g Mehl
- 50 g Zucker

- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g weiche Butter

#### **Für die Topfencreme:**

- 250 g Magertopfen
- 200 g Naturjoghurt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2-3 EL Honig

#### **Zum Dekorieren:**

- 4 EL **LAND-LEBEN** Backerbsen

### **Zubereitung:**

#### **Für die Crumbles:**

Die Backerbsen in ein Plasticksackerl geben und grob zerhacken. Die zerhackten Backerbsen mit dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und der kalten Butter vermischen und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Die Crumbles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 12-15 Minuten im Ofen knusprig backen.

#### **Für die Topfencreme:**

Den Magertopfen mit dem Naturjoghurt glatt rühren. Den Vanillezucker und den Honig unterrühren, kurz im Kühlschrank kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und in grobe Stücke schneiden. Vier Gläser vorbereiten. Eine Schicht Crumbles in die Gläser füllen, mit Topfencreme und mit Erdbeeren bedecken. Den Vorgang wiederholen, bis die Gläser gefüllt sind. Die Trifles mit je einem Löffel **LAND-LEBEN** Backerbsen und Crumbles garnieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)