

The background image shows a wooden picnic basket filled with several glass jars of strawberry topfen trifle. Each jar contains a layer of white cream (topfen), a layer of strawberry compote, and a crumble of golden-brown baked crumbs. The jars are arranged on a white cloth, and fresh strawberries and a small bouquet of flowers are scattered around them.

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