

# Himbeer Trifle



## Zutaten

### *Für den Teig:*

1 Ei  
120 gr Mehl  
110 gr Naturjoghurt  
120 gr Zucker  
30 gr Pistazien, gerieben  
60 gr Traubennussöl oder andere geschmacksneutrale Öl  
1 TL Backpulver  
Abreiben 1 Zitrone  
Prise Salz

### *Für die Creme:*

250 gr Naturjoghurt  
250 gr Himbeeren, püriert  
Pistazien, grob zerkleinert

## Zubereitung

Backofen auf 170 Grad aufheizen. Eis mit Zucker und Salz ca. 4 Minuten schlagen. Dann Joghurt und Öl beimischen. Das Mehl und Backpulver sieben, mit Zitronenschalenabrieb und Pistazienmehl vermischen und zum Teig begeben. Den Teig auf dem Backblech 1,5 cm dick verteilen und 10 Minuten backen. Abkuehlen und mit den Händen zerkleinern.

In ein Glas schickten, zuerst den Trifle, dann das Joghurt zum Schluss die Himbeeren und mit Pistazien garnieren.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

