



RUMJO

Zutaten:

150 ml Saft aus dem Rumtopf
150 g Früchte aus dem Rumtopf
500 g Naturjoghurt
100 g Frischkäse
50 g Löffelbiskuits
50 g Schokolade (gehackt)
1-2 EL Nuss-Nougat-Creme
(z. B. : Nutella o. ä.)
50 g Zucker (oder mehr)
Schokoladenraspeln zum Garnieren

Zubereitung

Löffelbiskuits in Stücke schneiden und auf dem Boden der Gläser verteilen. Mit ein wenig Saft aus dem Rumtopf beträufeln. Joghurt, Frischkäse, Zucker, Nuss-Nougat-Creme, Schokolade und die restliche Rumtopf-Flüssigkeit zusammen in eine Schüssel geben und gut verrühren. Wer es süßer mag, kann mehr Zucker dazugeben.

Jetzt abwechselnd die Rumfrüchte und Joghurtmasse in Gläser füllen. Mit Schokoladenraspeln garnieren.

Für mind. 30 min in den Kühlschrank stellen und anschließend genießen!



Nordbrand Nordhausen GmbH
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf
www.asmussen.de