

### **Heidelbeerdessert:**

Ob in Skandinavien selbst gesammelt oder im Supermarkt aus dem Regal gefischt. Im Sommer locken saftige Heidelbeeren und auch andere Beerenfrüchte. Überrascht Eure Lieben doch mal mit einem leckeren und frischen Dessert, das Ihr schön in Euren Wein- oder anderen Campinggläsern anrichtet! Wenn Ihr dies vorhabt, dann nehmt die Baiser am besten gleich von zu Hause mit, da man sie nicht in allen Ländern kaufen kann.



### **Zutaten pro Dessert:**

Heidelbeeren (oder auch andere Beerenfrüchte)  
Joghurt natur  
Etwas Zitronensaft  
1 Päckchen Vanillezucker  
Rum  
Baiser

1. Ein paar Heidelbeeren (oder andere Beerenfrüchte) für ca. 3 Std. in Rum einlegen
2. Joghurt mit etwas Zitronensaft und dem Vanillezucker vermischen
3. Baiser in einen Plastikbeutel geben und darin in kleinere Stücke zerbröseln
4. Abwechselnd Früchte, Joghurt und Baiser in eine möglichst durchsichtiges Glas schichten. Dabei mit den nicht eingelegten Heidelbeeren und einem kleinen Baiserhäubchen enden

Dieser Nachtisch eignet sich auch als Hingucker bei einem kleinen Menü, wenn Ihr mal einen Themenabend oder Candlelight-Dinner in freier Natur machen wollt.