



# KAMBLY BUTTER SABLÉS JOGHURT KUCHEN

**Zubereitung:** 60 Minuten

**Zutaten** (6-8 Personen)

- 2 Packungen **Kambly Sablés mit frischer Butter**
- 40 g Butter, geschmolzen
- 150 ml Vollrahm
- 200 g griechischer Joghurt
- 3-4 Esslöffel feinen Zucker
- 1 Vanilleschote
- Zitronenzeste
- Früchte zum Dekorieren

**Zubereitung**

1. Sablés im Mixer zerkleinern.
2. Brösmeli mit geschmolzener Butter vermengen.
3. Biscuitmasse in eine Kuchenform (20 x 20 cm) drücken und kalt stellen.
4. Vollrahm mit Zucker, Vanille und Zitronenzeste steif schlagen.
5. Griechischer Joghurt mit Schlagrahm vermengen.
6. Crème auf den Biscuitboden streichen.
7. Joghurtkuchen nach Belieben mit Früchten dekorieren und bis zum Servieren kühl stellen.