

Beeren-Quark-Dessert

Zutaten für 4 Gläser

250g	Himbeeren
250g	Erdbeeren
250g	Heidelbeeren
250g	Quark
250g	Schlagrahm
12 Stk.	Lotus Biscoff Karamellgebäck (Spekulatius)
1 Pack	Vanillezucker
20g	Zucker
Dekoration	
1 Zweig	Pfefferminze



Nährwert pro Portion (290g): Energie 1964 kJ / 413 kcal, 46g Kohlenhydrat, 26g Fett, 11g Eiweiss

Die Beeren waschen und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Die Lotus Guetzli zu Krümel zerkleinern. Rahm stichfest schlagen. Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Am Schluss den Schlagrahm vorsichtig unterrühren.

Die Gläser mit den Krümeln, der Quarkmischung und den Beeren schichtweise füllen. Zuerst Krümel der Lotus Guetzli und einem Pfefferminzblatt dekorieren. Frisch servieren oder für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Anstelle von Lotus Guetzli eignen sich alle Arten von Teegebäck, Amaretti oder Crumbles. Anstelle von Quark eignet sich auch Bifidus Joghurt.

Erhältlich bei Knack Frisch AG:

Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Quark, Schlagrahm, Pfefferminze

Knack Frisch AG wünscht än Guätä!