

Erdbeerschneetraum

Zutaten:

250 g Erdbeeren
200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Be. Dr. Oetker Crème double (125 g)
200 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Müsli



Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Wasche die Erdbeeren und lass sie gut abtropfen. Schneide den Stiel von den Erdbeeren ab. Lege 5 Erdbeeren zum Verzieren beiseite. Je nach Größe halbiere oder viertel die Früchte.

2. Zubereiten: Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung zu. Dazu gib die Milch in eine Rührschüssel. Füge das Dessertpulver hinzu und verrühre es gut mit einem Schneebesen. Dann gib Quark und Crème double dazu und verrühre alles mit einem Schneebesen glatt. Rühre dann die Erdbeeren vorsichtig unter.

3. Gib zunächst etwa $\frac{3}{4}$ Knusper Müsli in eine Glasschüssel und verteile darauf die Erdbeercreme. Zur Verzierung lege die 5 Erdbeeren auf die Creme und streue das übrige Müsli darüber.

Pro Portion / Stück: E: 16 g, F: 23 g, Kh: 54 g, kJ: 2.086, kcal: 499

etwa 4 Portionn



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tip:

- Wenn die Erdbeerzeit vorbei ist, kannst du auch andere Früchte verwenden, z. B. Mandarinen, Bananen oder gemischte Früchte.