

Birnen-Schichtdessert für Kinder

Eine einfache Quarkspeise kinderleicht zubereitet mit selbstgemachtem frischen Birnen-Kompott und Löffelbiskuits.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Birnen
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Zitronensaft von 1/2 Zitrone
4 EL Wasser
50 g Löffelbiskuits

Quarkspeise:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack
100 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Schoko

Wie bereite ich kinderleicht eine Quarkspeise mit Birnen zu?:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.

2 Birnen-Kompott kochen:

Schäle und halbiere die Birnen. Schneide sie in 1 cm große Würfel. Gib die Birnen zusammen mit dem Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Wasser in einen Topf und lass die Birnen bei schwacher Hitze etwa 5 Min. mit Deckel dünsten.

3 Lege die Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (25 x 11 cm). Verteile die Birnen darauf und lass alles etwa 30 Min. abkühlen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

4 Quarkspeise:

Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur** mit 100 ml Milch und 250 g Quark, zu. Verteile die Quarkmasse gleichmäßig auf den Birnen und streiche sie glatt.

5 Bestreuen:

Stelle die Form mind. 2 Std. in den Kühlschrank. Bestreue das Dessert erst kurz vor dem Servieren mit dem Knuspermüsli.

