

Brownie im Glas

Leckeres erfrischendes Dessert im Glas eingeschichtet. Dieser Nachtisch ist schnell und einfach zubereitet. Perfekt für den Sommer.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Dr. Oetker fertiger Brownie
- 500 g Erdbeeren
- 200 ml kalte Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
- 250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Wie bereite ich ein fruchtiges Erdbeer-Brownie-Dessert zu?:

1 Vorbereiten:

Brownie aus der Form lösen und den Kuchen zerbröseln. Erdbeeren waschen. Einige Erdbeeren mit Grün beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen und klein schneiden.

2 Erdbeer-Brownie-Dessert zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Quarkfein zufügen und mit einem Schneebesen kurz verrühren. Dann den Quark unterrühren. Jeweils etwa 2/3 der Brösel auf Gläser verteilen und etwas andrücken. Dann die Erdbeerstückchen als Schicht darauf verteilen. Als nächste Schicht die Quarkcreme darauf geben und zum Schluss die restlichen Brösel verteilen.

3 Verzieren:

Dessert mit einigen Erdbeeren (je nach Größe halbiert) und etwas Minze verzieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brownie-Brösel mit 1-2 EL Orangenlikör tränken.

