

# Dessert Board zum Geburtstag

Diese einfache Stracciatella-Mandel-Quarkspeise wird mit frischem Obst und vielen Süßigkeiten eine köstliche Geburtstagsüberraschung.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 EL Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Stracciatella  
200 ml kalte Milch  
250 g Speisequark (Magerstufe)

### Obstauswahl:

250 g Erdbeeren  
125 g Weintrauben  
125 g Heidelbeeren (Blaubeeren)  
125 g Himbeeren

### Süßigkeitenauswahl:

etwa 200 g Toffifee®  
etwa 8 Dr. Oetker My Sweet Table Mini Gugelhupf Schoko  
etwa 2 Pck. Dr. Oetker fertige kleine Zitronenkuchen  
etwa 125 g Cookies  
etwa 100 g Fruchtgummibären  
10 Giotto®-Kugeln

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Happy Birthday Kerzen

Wie bereite ich ein tolles Dessert Board zum Geburtstag zu?:

## 1 Vorbereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Creme zubereiten:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 200 ml Milch**, zubereiten. Quark und die gerösteten Mandeln unterrühren. Quarkspeise in kleine Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

## 3 Obst vorbereiten:

Erdbeeren, Weintrauben und Heidelbeeren waschen, putzen bzw. verlesen. Himbeeren verlesen.



④ **Dessert Board anrichten:**

Das vorbereitete Obst und die Süßigkeiten auf einem großen Teller anrichten.  
Die Dessertgläschen mit den Geburtstagskerzen dekorieren und alles  
zusammen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Paradiescreme Stracciatella kann auch Paradiescreme Schokolade verwendet werden.

