

# Erdbeer-Dessert im Glas mit Butterkeksen

Mit diesem Rezept wird ein leckeres Dessert aus Paradiescreme, Keksboden und frischen Erdbeeren im Handumdrehen zubereitet.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Keksboden:

100 g Butterkekse  
50 g Butter

### Außerdem:

250 g Erdbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Paradiescreme:

300 ml kalte Milch  
100 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

### Zum Verzieren:

Minze

Wie bereite ich ein einfaches Dessert mit Erdbeeren und leckerer Creme zu?:

## 1 Keksboden vorbereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Butter zerlassen, mit den Butterkeksbröseln vermengen und auf etwa 6 Dessertgläser verteilen.

## 2 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Etwa 3 Erdbeeren für die Verzierung halbieren und beiseitelegen. Aus möglichst spitzen Erdbeeren (etwa 6-7 Stück) aus der Mitte dünne Scheiben ausschneiden. Je nach Größe 4-5 Erdbeerscheiben mit der Spitze nach oben ans Glas auf den Keksboden "kleben". Übrige Erdbeeren mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif pürieren.



③ **Paradiescreme zubereiten:**

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme vorsichtig mit einem Löffel in die Dessertgläser geben oder mit einem Spritzbeutel einfüllen. Erdbeersoße darauf verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

④ **Verzieren:**

Erdbeer-Dessert im Glas mit jeweils einer halben Erdbeere und etwas Minze verzieren.

