

Geschichtetes Erdbeer-Quark-Dessert

Fruchtiges Erdbeer Quark Dessert geschichtet mit Erdbeeren & knusprigem Butterkeks-Boden im Glas - jetzt ganz einfach zubereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Butterkeks-Boden:

20 g Butter oder Margarine
50 g Butterkekse

Erdbeer-Quarkspeise:

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

Zarte Blüten zum Verzieren:

4 Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Erdbeeren zu?:

1 Butterkeks-Boden zubereiten:

Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und Kekse mit Hilfe eines Teigrollers zerbröseln. Krümel mit dem Fett gut vermischen. Etwa 3/4 der Streusel in 4 Gläsern (Inhalt je etwa 250 ml) verteilen und leicht andrücken.

2 Erdbeer-Quarkcreme zubereiten:

Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte davon in kleine Stücke schneiden. Die anderen Erdbeeren grob zerkleinern und in einem Rührbecher pürieren. Milch, Quark und Quarkfein dazugeben und mit dem Pürierstab zu einer glatten Creme verrühren.

3 Creme und Erdbeeren in die Gläser schichten, mit übrigen Streuseln dekorieren. Gläser bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



④ **Verzieren:**

Geschichtete Erdbeer-Quark-Desserts jeweils mit einer Dekorblüte und nach Belieben mit Erdbeeren verzieren.

