

Halloween-Dessert im Glas

Das perfekte Halloween Dessert im Glas mit fruchtiger Quarkspeise und süßen Fledermäusen aus Oreo® Keksen.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Fledermäuse:

16 Oreo®-Kekse (1 Pck. zu 176 g)
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
1 Pck. Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen

Quarkcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-
Geschmack
150 ml Multivitaminsaft
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

Außerdem:

Backpapier

Wie mache ich einen Halloween-Nachtisch im Glas?:

1 Oreo®Fledermäuse zubereiten:

6 Oreo®-Kekse für den Fledermauskörper auf ein Stück Backpapier legen. Für die Fledermausflügel 3 Kekse so an der Füllung halbieren, dass man 6 einzelne Plätzchendeckel hat. Diese dann halbieren (=12 Flügel). Restliche Kekse grob zerkleinern. Dabei für die Fledermausohren 12 kleine spitze Keksstücke (Dreiecke) an die Seite legen. Zuerst die Fledermausflügel und Fledermausohren mit Hilfe der Zuckerschrift an/auf dem Fledermauskörper kleben. Fest werden lassen. Dann Zuckeraugen mit Zuckerschrift aufkleben und Nasenlöcher andeuten. Trocknen lassen.

2 Quarkspeise zubereiten:

Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 ml Multivitaminsaft** und Speisequark, zubereiten.

3 Die Hälfte der Quarkcreme auf etwa 6 Dessertgläser verteilen. Zerkleinerte Kekse darauf verteilen. Restliche Quarkcreme darauf geben. Das Halloween-Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.



④ **Dessert Verzieren:**

Die Dessertgläser mit jeweils einer Fledermaus verzieren und das Halloween-Dessert im Glas servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Oreo®- Kekse können auch andere runde Schokocookies verwendet werden.
- Die Fledermäuse können gut vorbereitet werden.

