

Rote Grütze mit Vanille-Quark-Creme

Diese klassische Rote Grütze wird mit einer cremigen Vanille-Quarkspeise und Kokos-Zwieback in Dessert-Gläschen eingeschichtet.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Vanille-Quarkspeise:

250 ml Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße
250 g Speisequark (Magerstufe)
2 EL Zucker

Außerdem:

8 Kokoszwiebäcke
500 g Dr. Oetker Rote Grütze

Wie verfeinere ich Rote Grütze?:

① Vanille-Quarkspeise:

Vanillesoße, Quark und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

② In Dessertgläser schichten:

Kokoszwieback in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Etwa 2 EL davon beiseitestellen. Übrige Zwiebackstückchen auf Dessertgläser verteilen. Die Quark-Creme und Rote Grütze einschichten. Zum Schluss die übrigen Zwiebackbrösel aufstreuen. Die Gläser bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Kokoszwieback können Sie auch Schokozwieback, Cantuccini oder Amarettini verwenden.