


Rote Grütze mit Vanille-Quark-Creme

Der Klassiker Rote Grütze mit Vanillesoße wird zum cremigen Schichtdessert mit Quark

etwa 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Creme:

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

Außerdem:

8 Scheiben Kokoszwieback
1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze

1 Creme:

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

2 Zubereiten:

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.