

Schneewittchen Dessert

Dieses leckere Schneewittchen Dessert, mit selbstgemachter Roter Grütze ist schnell und einfach zubereitet.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Rote Grütze:

370 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
etwa 150 ml Wasser
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack
75 g Zucker

Schneewittchen Creme:

200 g kalte Schlagsahne
500 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack

Zum Bestreuen:

100 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

Wie bereite ich ein Schneewittchen Dessert zu zu?:

① Rote Grütze kochen:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Die aufgefangene Flüssigkeit mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Rote Grütze Pulver mit Zucker mischen und mit mind. 6 EL der kalten Flüssigkeit glatt rühren. Übrige Flüssigkeit aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Rote Grütze kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Kirschen unterrühren. Rote Grütze in eine Schale füllen und erkalten lassen.

② Schneewittchen Creme zubereiten:

Sahne steif schlagen. Speisequark in eine Rührschüssel geben, Quarkfein mit einem Schneebesen einrühren. Schlagsahne unterrühren. Die Creme auf der erkalteten Roten Grütze verstreichen.

③ Schneewittchen Dessert verzieren:

Das Schneewittchen Dessert mit Raspelschokolade bestreuen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Sauerkirschen Himbeeren verwenden. Dann Kirschflüssigkeit und Wasser dann gegen Apfelsaft austauschen.

