

Schokoladiger Trauben-Trifle

Weintrauben-Müsli-Dessert mit Joghurtcreme

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g kernlose rote Weintrauben
1 EL Ahornsirup
200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack
150 g Joghurt
etwa 70 g Dr. Oetker Vitalis
Knusper Plus Müsli Double
Chocolate

1 Vorbereiten:

Weintrauben waschen und halbieren, mit Ahornsirup kurz marinieren.

2 Zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt unterrühren.

3 Weintrauben auf etwa 4 Dessertgläser verteilen. Joghurtcreme darauf verteilen und bis zum Verzehr kalt stellen. Vor dem Servieren das Müsli aufstreuen.