

Trauben-Cookie-Dessert

Dieses leckere Trauben Cookie Dessert ist schnell und einfach zubereitet - Bestes Trauben Cookie Nachtisch Rezept.

4 - 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g kernlose grüne Weintrauben
100 g Schokoladencookies
250 ml kalte Milch
125 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Cookies und Cream

Wie bereite ich ein schnelles Cookie-Dessert mit Weintrauben zu?:

1 Weintrauben und Cookies vorbereiten:

Weintrauben waschen. Schoko-Cookies grob zerkleinern.

2 Creme zubereiten:

Milch und Quark in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.

3 Dessert einschichten:

Einige Weintrauben für die Deko beiseitelegen. Knapp die Hälfte der Weintrauben gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen. Anschließend die Hälfte der Creme in die Gläser schichten und gut die Hälfte der Schoko-Cookies auf der Creme verteilen. Das Ganze noch einmal wiederholen und mit den übrigen Weintrauben ausdekorieren. Das Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Cookie-Creme kurz nach der Zubereitung servieren - dann sind die Cookies noch knusprig.

