

Weihnachtsgrütze

Die Weihnachtsgrütze im Glas mit Quark, fruchtiger Grütze und Zimtsternen ist schnell und einfach gemacht. Ein ideales Wintergrütze Rezept für Weihnachten.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Weihnachtsgrütze:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
160 ml Apfelsaft
400 g Äpfel, z. B. Elstar
2 EL Zitronensaft
40 g Zucker
etwa 1 Msp. gemahlener Zimt

Quarkcreme:

500 g Speisequark (Magerstufe)
250 ml Dr. Oetker Löffelglück
Bourbon-Vanille-Soße
etwa 2 EL Zucker
1 TL Zitronensaft

Außerdem:

125 g Zimtsterne

Wie mache ich selber ein leckeres Schichtdessert?:

1 Weihnachtsgrütze kochen:

Dessertsoßenpulver mit 5 EL Apfelsaft anrühren. Äpfel schälen, vierteln und würfeln. Apfelwürfel, Zitronensaft, restlichen Apfelsaft, Zucker und Zimt in einem Topf aufkochen und Äpfel etwa 3 Min. dünsten. Angerührtes Dessertsoßenpulver einrühren, einmal aufkochen und Weihnachtsgrütze erkalten lassen.

2 Quarkcreme zubereiten:

Quark mit Bourbon-Vanille-Soße glatt rühren. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

3 Zimtsterne zerkleinern:

Etwa 6 Zimtsterne für die Dekoration beiseitelegen. Für die Zimtsternbrösel Zimtsterne in einem Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern.



④ **Quarkdessert einschichten:**

Die Quarkcreme mit der Weihnachtsgrütze und den zerbröselten Zimtsternen in Gläser einschichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Übrige Zimtsterne vor dem Servieren auflegen.

