


# Winter-Dessert

Das perfekte Winter Dessert Rezept für ein leckeres und schnelles Dessert mit roter Grütze - Winter Dessert Rezept.

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Winter Pflaumen Kuppel  
100 g weiche Margarine oder Butter  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Milch (6 EL)

### Außerdem:

1000 g Dr. Oetker Löffelglück Rote Grütze

### Füllung:

200 g kalte Schlagsahne  
100 ml lauwarmes Wasser  
250 g Speisequark (Magerstufe)

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Winter Streudekor

Wie bereite ich ein Winter-Dessert mit roter Grütze zu?:

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Boden, Margarine oder Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. verrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen. Den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Boden in einer Schüssel zerbröseln. Die Brösel mit 1/2 Be. (250 g) Grütze zu groben Streuseln vermengen.
  
- 4 **Füllung zubereiten:**  
Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Quark unterrühren. Dann Sahne unterheben. Zimt-Zucker-Streusel mit dem Dekorzucker (liegt der Backm. bei) unterheben.
  
- 5 Abwechselnd Streusel, Füllung und übrige rote Grütze in etwa 10 Dessertgläser einschichten. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
  
- 6 **Verzieren:**  
Vor dem Servieren mit dem Winter Streudekor verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hälfte des Wassers durch Kirschwasser ersetzen.
- Statt in kleinen Gläsern kann das Dessert auch in einer großen Schüssel angerichtet werden.

