

ERDBEER-SCHICHTDESSERT

Zutaten (für 2 Gläser):

- 60 g Butterkekse
- 5–6 schöne Erdbeeren
- 125 g Quark
- 100 g Schlagsahne
- Etwas gemahlene Vanille
- Optional: 2 EL Puderzucker
- 6 EL Erdbeer-Rohmarmelade & 1 Erdbeere



Zubereitung:

1. Knusper-Boden: Die Kekse in einem Beutel zertrümmern und die Brösel flach auf den Boden der 2 Gläser drücken.
2. Erdbeer-Rand: Die Erdbeeren längs halbieren und mit der Schnittseite nach außen kreisförmig an die innere Glaswand stellen.
3. Creme einfüllen: Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Puderzucker und Vanille hinzufügen, dann kurz verrühren. Die Creme vorsichtig in die Gläser füllen und glattstreichen.
4. Marmeladen-Topping: Die fertige Flohsamen-Rohmarmelade als oberste, glatte Schicht auf der Creme verteilen. Mit einer halben Erdbeere dekorieren.

Viel Spaß und genieße dein Erdbeer-Schichtdessert!

Tipp:

Für komplett krümel freies Zerkleinern die Kekse einfach in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einer Flasche darüberrollen.

Gut zu wissen:

Das Dessert lässt sich prima vorbereiten! Nach 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ist es schön durchgezogen und schmeckt herrlich erfrischend.

Meine Notizen: