

Erdbeer-Butterkeks-Dessert



120g	Butterkekse
70g	weiche Butter
400g	Erdbeeren / oder andere saisonale Früchte
3 EL	Puderzucker
270g	Sahne
340g	Magerquark
70g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker

1. Schritt

Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen. Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln und Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Boden der Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.

2. Schritt

Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseitestellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Dessertgläser verteilen.

3. Schritt

Für die Erdbeerdeko drei schöne Erdbeeren beiseitelegen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Am Glasrand entlang die Erdbeerscheiben aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind.

4. Schritt

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Mit einer Schere den Spritzbeutel aufschneiden und die Creme die Gläser geben. Mit einem Teelöffel glattstreichen.

5. Schritt

Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glattstreichen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen. Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.