



Kleines Schichtdessert mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde



Zutaten
für 12 Stück

Für den Crumble:

2 kinder Riegel
25 g Mehl (Type 405)
15 g Haferflocken
25 g Butter, weich
10 g Zucker

Für die Quarkcreme:

50 g Sahne (30 % Fett)
150 g Magerquark (max. 10 % Fett)
50 g Himbeerkonfitüre, weniger Zucker
½ Pck. Sahnefest

Außerdem:

3 kinder Riegel
60 g Himbeeren
2 Stiele Minze
10 g Schoko Dekor Herzen

Utensilien:

Backofen, Messer, Schneidebrett, Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Backblech, Backpapier, Spritzbeutel, 12 Dessertgläser

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C). Für den Crumble kinder Riegel fein hacken und mit Mehl, Haferflocken, Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Zutat mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu größeren Streuseln verarbeiten. Gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 9 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Schritt:

In der Zwischenzeit für die Quarkcreme Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen. Quark, Himbeerkonfitüre und Sahnefest in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Sahne unterheben und Creme in einen Spritzbeutel füllen.

3. Schritt:

kinder Riegel vierteln. Himbeeren waschen, verlesen, abtupfen und halbieren. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Etwas Crumble in die Gläser hinein bröseln, Himbeeren dazugeben und Quarkcreme darauf spritzen. Vorgang wiederholen, bis die Gläser voll sind. Jeweils mit Minze, Schokoherzen und gevierteltem kinder Riegel dekorieren.

Tipp: Die Schichtdesserts könnt ihr abwandeln, indem ihr für die Quarkcreme eine andere Konfitüre und entsprechend anderes Obst verwendet, z.B. Aprikosen oder Johannisbeeren.

Portionen: 12
Pro Portion: 60g
Pro Portion: 111 kcal

