

Himbeere Dessert im Glas

Dieses Himbeere Dessert im Glas mit Löffelbiskuit ist ein herrlich cremiges und leichtes Sommerdessert. Mit wenig Zutaten wie, Himbeeren und Quark ist es ein schnelles Dessert im Glas, was in 15 Minuten zubereitet wird. Perfekte Nachspeise für eine Party oder zum Kaffee!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 372 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 372 Kalorien | Fett: 18 g | Kohlenhydrate: 35 g | Eiweiß: 17 g | Ballaststoffe: 5 g | Zucker: 29 g

Zutaten:

500 Gramm **Quark** (20 % Fett)
6 Esslöffel **Zucker**
250 Gramm **Himbeeren**, frisch
7 Stück **Löffelbiskuit**
50 Gramm **Butter**

Küchenhelfer:

Nudelholz
Gefrierbeutel
Digitalwaage
Dessertgläser

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Löffelbiskuit:

(1) - Löffelbiskuit in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Nudelholz in kleine Krümel zerbröseln.

Butter schmelzen:

(2) - 50 g Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze zum Schmelzen bringen. Dann die geschmolzene Butter auf die Löffelbiskuit-Brösel tröpfeln (verteilen).

Quarkspeise anrühren:

(3) - Dazu gibst du 500 g Quark und zum Süßen 6 EL Zucker in eine Schale.

In Dessertgläser verteilen:

(4) - Ein Teil der Löffelbiskuit-Brösel werden auf den Boden der Dessertgläser verteilt. Als nächste Schicht kommt dann die Quarkspeise und darüber die Himbeeren. Diesen Vorgang wiederholst du, bis alle Zutaten verteilt sind.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de