

Sören Anders
Beeren-Butterkeks-Dessert

Freitag, 14. August 2020
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes, vegetarisch

Zutaten:

80 g	Butterkekse
50 g	weiche Butter
400 g	frische Beeren (z.B. Brombeeren)
2 EL	Puderzucker
200 g	Sahne
250 g	Magerquark
1 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker



Zubereitung:

1. Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Den Boden von 4 Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.
2. Die Beeren abbrausen und evtl. putzen. 2/3 der Beeren und Puderzucker pürieren. Die Hälfte des Pürees auf dem Keksboden der Dessertgläser verteilen.
3. Für die nächste Schicht etwa gleichgroße Brombeeren dicht nebeneinander in die Gläser einsetzen. Für die Deko 4 Beeren beiseitelegen.
4. Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Die Creme in die Gläser spritzen. Mit einem Teelöffel glattstreichen.
5. Restliches Beerenpüree auf der Quarkmasse verteilen. Mit den übrigen Beeren garnieren.
6. Die Dessertgläser mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

Nährwert: Pro Portion: 450 kcal / 1890 kJ
34 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 30 g Fett