

Erdbeer-Butterkeks-Dessert

Personenanzahl: 6 Zubereitungszeit: 20min Kochzeit: 30min
Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Idiotensicher (1/5)

Zutaten:

80g Butterkeks
50g Weiche Butter
300g Erdbeeren
2EL Puderzucker
200g Sahne
250g Magerquark
50g Zucker
1Pck. Vanillezucker



Zubereitung:

1. Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen (oder eine große Schüssel). 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. 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. 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. Damit die Erdbeerscheiben in den Dessert-Gläsern stehen bleiben bis die Creme drin ist, einfach leicht andrücken, sodass sie sich am Glasrand festsaugen. In ein Glas passen meist 4-5 Erdbeerscheiben an den Rand.
4. Für die Creme, die 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. 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.

Tipp: Statt Butterkeksen eignen sich auch (Schoko-) Cookies wahnsinnig gut. Oder man schmilzt noch ein bisschen Schokolade dazu und dekoriert mit ein paar Schokoraspeln.