

Erdbeer - Zauber

Zutaten:

- 600 g Erdbeeren
- 1 Eßlöffel + 2 Eßlöffel Zucker
- 100 g Kekse (Butterkekse oder Löffelbiskuits)
- 80 g Butter
- 350 g Magerquark
- 100 g Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung:

1. Wasche die Erdbeeren waschen und schneide vorsichtig das Grüne ab.
2. Schneide die Erdbeeren jeweils in 4 Stücke und fülle sie in eine Schüssel.
3. Gebe 1 Eßlöffel Zucker zu den Erdbeeren und vermische alles vorsichtig.
4. Zerbrösel die Kekse. (Fülle sie in einen Gefrierbeutel, binde ihn zu und klopfe mit deiner Faust darauf.)
5. Mische den Quark und den Frischkäse in einer Schale. Füge 2 Eßlöffel Zucker und den Vanillezucker dazu. Verrühre alles gut.

Jetzt gehts los:

- Verteile die Erdbeeren auf die Gläser. Hebe dir 4 Eßlöffel Beeren auf(die kommen später oben drauf).
- Fülle nun die Kekskrümel auf die Erdbeeren in die Gläser.
- Danach kommt die Quarkcreme auf die Kekskrümel.
- Zum Schluss füllst du oben einen Eßlöffel Erdbeeren auf die Quarkcreme.

Fertig!