

## Rezept der Woche:

### Erdbeer-Butterkeks-Dessert

#### Zutaten für 6 Gläser:

80 g Butterkekse, 50 g weiche Butter, 300 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker, 200 g Sahne, 250 g Magerquark, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

#### Zubereitung:

Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen.

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.

Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseite stellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Dessertgläser verteilen. 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

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in die Gläser füllen. Gegenfalls einen Spritzbeutel zur Hilfe nehmen. Creme mit einem Teelöffel glatt streichen.

Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glatt streichen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen.

Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

**Guten Appetit!**

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.

## Rezept der Woche:

### Erdbeer-Butterkeks-Dessert

#### Zutaten für 6 Gläser:

80 g Butterkekse, 50 g weiche Butter, 300 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker, 200 g Sahne, 250 g Magerquark, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker

#### Zubereitung:

Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen.

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.

Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseite stellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Dessertgläser verteilen. 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

Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in die Gläser füllen. Gegenfalls einen Spritzbeutel zur Hilfe nehmen. Creme mit einem Teelöffel glatt streichen.

Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glatt streichen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen.

Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.

**Guten Appetit!**

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.