

ERDBEER-DESSERT IM GLAS



ÜBERSICHT

- Dauer: 15 Minuten
- Menge: 4 kleine Gläser
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 16 Stk. Kekse (Haferkekse, Butterkekse, ...)
- 150g Ricotta
- 100g Naturjoghurt (5% Fett)*
- 4 EL Birkenzucker*
- 2 TL Vanillezucker*
- 1 TL Vanilleextrakt*
- 1 Bio-Zitrone
- 250g frische Erdbeeren



* Wer keinen Vanillezucker bzw. -extrakt zur Hand hat, kann alternativ ein kleines Vanillejoghurt anstelle des Naturjoghurts verwenden, aber den Zucker dann etwas reduzieren.

ZUBEREITUNG

Auf der Suche nach einem richtig flotten und guten Dessert? Dann ist dieses Erdbeer-Dessert im Glas genau das richtige für dich.

In einer Schüssel Ricotta mit Joghurt, Zucker, Vanille, Vanillezucker und dem Abrieb, sowie dem Saft einer Bio-Zitrone verrühren. Abschmecken und zur Seite geben. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zu Brösel zerdrücken. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren. In die vorbereiteten Gläser zuerst die Keksbrösel aufteilen, Erdbeeren darauf platzieren (mit der Schnittfläche nach außen an die Glaswand drücken) und die Creme darüber geben. Mit ein paar übrigen Keksen und frischen Erdbeeren anrichten und genießen!

