



# SÜSSES ERDBEER DESSERT



Schwierigkeitsgrad:  
leicht



ca. 45 Minuten



Zutaten für  
ca. 2-3 Portionen



Kaloriendichte:  
mittel



vegetarisch

## ZUTATEN

- 40 g Butterkekse
- 40 ml Bayernglück Haferdrink  
„Bio“
- 25 g weiche Butter
- 150 g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 100 g Sahne
- 125 g Magerquark
- 25 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker



## ZUBEREITUNG

1. Die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen. In der Zwischenzeit die Butterkekse fein zerdrücken.
2. Die geschmolzene Butter sowie 1 TL Haferdrink mit den Kekskrümeln vermengen. Die Masse auf die Dessertgläser aufteilen und leicht andrücken.
3. Nun die Erdbeeren waschen. Eine Erdbeere für später zur Seite legen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und am Glasrand entlang aufstellen.
4. Die restlichen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Die Hälfte davon auf die Gläser aufteilen. Den Rest aufbewahren.
5. Jetzt die Sahne steif schlagen und anschließend mit dem Quark verrühren. Zucker, Vanillezucker und den restlichen Haferdrink hinzugeben.
6. Die Creme mit einem Spritzbeutel in die Gläser füllen. Mit einem Teelöffel glatt streichen.
7. Das restliche Erdbeerpüree darauf verteilen und ebenfalls vorsichtig verstreichen. Nun für mindestens 1/2 Std. in den Kühlschrank geben.
8. Vor dem Verzehr die übriggebliebene Erdbeere halbieren und dekorativ anbringen.

Der Haferdrink wurde hergestellt  
aus Hafer aus dem Programm  
„Geprüfte Qualität – Bayern“



FÜR MEHL UND  
MÜHLENERZEUGNISSE  
[www.gq-bayern.de](http://www.gq-bayern.de)

Mehr leckere Rezepte findet ihr auf [www.bayernglueck.com](http://www.bayernglueck.com) oder auf unserem Facebook- und Instagram-Account.