



Waldfrucht Dessert

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 10 Minuten
- 🍴 Reicht für 3 Portionen

Zutaten

3 Portionen

FruchtBar Zutaten

- | | |
|------------|---------------------------------|
| 9 Stück(e) | Bio-Familien-Kekse |
| 1 Stück(e) | Bio Quetschie Apfel, Waldfrucht |

weitere Zutaten

- | | |
|-------------|---------------------------------------|
| 150 g | Topfen/Quark, Rahmstufe |
| 4 Esslöffel | Blütenhonig |
| 1 Teelöffel | Vanillezucker |
| 1 Stück | Zitronenabrieb von Bio-Zitrone |
| 6 Esslöffel | Nussgranola oder andere Müslimischung |
| 6 Stück | Himbeeren |
| 6 Stück | Brombeeren |
| | Minze zum Verschönern |

Dazu brauchst du

- Schneebesen
- Schüssel
- 3 Gläser zum Servieren
- Löffel

Zubereitung

1. Mit dem Schneebesen den Topfen mit Honig, Vanillezucker und dem Zitronenabrieb glattrühren. Fertig ist die Topfen-Honig-Zitronen-Creme.
2. 6 Familienkekse in einer Schüssel zerbröseln.
3. Die Müslimischung und Familienkeksbrösel mit den Beeren, der Topfencreme, und dem Waldfrucht Quetschie in 3 Gläsern gleichmäßig abwechselnd aufschichten.
4. Mit den übrigen 3 Familienkekse, den Beeren und der Minze kannst du dein Dessert dekorieren und verzieren.



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrezepte](#)

