



## Fruchtige Babykekscreme

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 30 Minuten
- 🍴 Reicht für 3 Portionen

## Zutaten

3 Portionen

### FruchtBar Zutaten

- 2 Packungen Bio-Babykekse
- 2 Bio-Püree von FruchtBar nach Wahl, z.B. Erdbeere, Apfel
- 2 Tüten Bio-Knusper-Früchte

### weitere Zutaten

- 500 g Magerquark
- 50 g geschmolzene Butter
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Prise Salz

## Dazu brauchst du

- 3x mittelgroße Gläser und drei lange Dessertlöffel
- Holzlöffel
- Geschirrtuch zum Abdecken der Bio-Kekse beim Zerbröseln

## Zubereitung

1. Drei Kekse aus der Packung nehmen und für die Dekoration der Gläser aufbewahren. Die restlichen Babykekse mit Hilfe des Geschirrtuches zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
2. Magerquark mit den getrockneten Früchten vermischen. Eine halbe Tüte davon brauchen wir später ebenfalls für die Dekoration der Gläser.
3. Die Keksmischung dritteln und je einen Teil in ein Glas füllen. Am Glasboden leicht festdrücken. Von der Magerquarkmischung darübergeben und auch etwas andrücken. Dann eine Schicht des Frucht-Pürees darüber gießen. Je nach Belieben, Höhe der Gläser und Dicke der einzelnen Schichten diesen Vorgang wiederholen.
4. Vor dem Servieren die Ränder der Gläser etwas säubern und die fertigen Gläser noch ca. 15 Minuten kaltstellen. Viel Freude beim Genießen!

**TIPP:** Zum Schluss mit den restlichen Bio-Knusper-Früchten sowie einem Keks die fertigen Gläser verzieren.



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

