



# Kochclub

## Luftiger Sahnequark mit Beeren und Müslischnitten



### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pack. Müsli Riegel mit Nüssen und Cranberry
- 200 g Tiefkühlbeeren, halb aufgetaut, wahlweise frische Beeren
- 1 EL Zucker
- 200 g Sahne
- 2 TL Vanillezucker
- 125 g Magerquark
- 0 Salz

### ***Wichtige Küchengeräte***

Schüssel, Messer, Schneidebrett, Handrührgerät,

### ***Zubereitung***

Die Müsliriegel in 0,5 cm breite Stücke schneiden. 1 geschnittenen Müsliriegel für Dekoration beiseite stellen. Die Tiefkühlbeeren mit dem Zucker vermischen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker verrühren und mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Quark mit 1 Prise Salz glatt rühren und die geschlagene Sahne nach und nach unter den Quark ziehen.

Die Sahne-Quark-Creme, die Beeren und Müsliriegelstücke abwechselnd in Dessertgläser schichten. Mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Früchte aufgetaut sind. Zum Servieren mit den restlichen Müsliriegelstücken dekorieren.

### **Nährwertangaben (pro 100g):**