



Käsekuchen-Dessert

im Glas

ZUTATEN

40g Vollkornbutterkekse
(10 Kekse = 75g)
1/2 EL brauner Zucker
1/2 Prise Salz
1/4 TL Zimt
15g weiche Butter
85g Magerquark
30g Frischkäse
15g Honig
Eine Packung Vanillezucker
60g Konfitüre (nach Wahl)

Zwei Gläser
Nudelholz
(oder ähnliches)

Einfach 

20 min. 

ZUBEREITUNG

1 Zuerst werden die Vollkornbutterkekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz (oder in einer großen Schüssel) zerkleinert. Den braunen Zucker, das Salz sowie den Zimt dazugeben und alles gut durchschütteln. Nebenbei die Butter erwärmen, falls diese noch nicht weich genug ist und anschließend zu der Keksmischung hinzugeben.

2 Die Kekskrümel können nun gleichmäßig auf die Gläser verteilt werden, sodass die erste Schicht - der „Keks-Boden“ entsteht.

3 Danach geht es an die Creme: dafür den Magerquark in einer Schüssel mit dem Honig, dem Frischkäse und dem Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren, bis man eine cremig-locker-leichte Masse erhält. Diese dann ebenfalls auf die Gläser gleichmäßig verteilen.

4 Zuletzt wird dann noch die Konfitüre (30g pro Glas) als letzte Schicht hinzugegeben. Et voilà! Die Gläser können natürlich mehrmals beschichtet werden (so wie wir es getan haben). CU wünscht einen guten Appetit!

