

Heidelbeer- becher

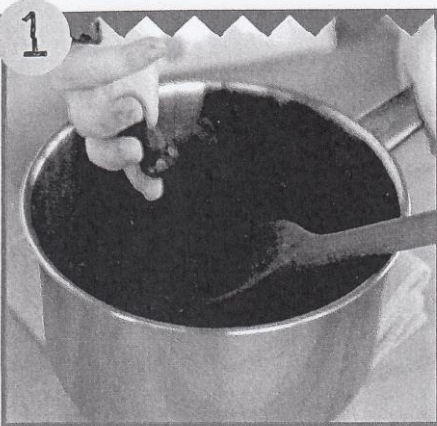
Diese geschichtete Nachspeise sieht hübsch aus und ist rasch zubereitet. Da sie in Gläsern serviert wird, kann man die Schichten sehen.

Zutaten

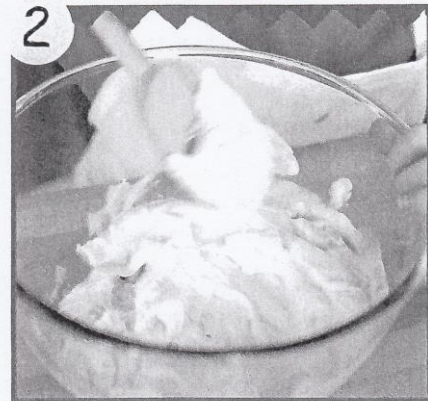
- 500 g Heidelbeeren
- 2 EL Zucker
- 250 g Rahmfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 8 Haferkekse, zerstoßen

Küchen- geräte

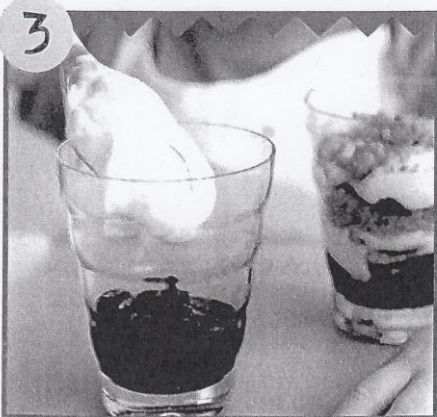
- Kleiner Topf
- Holzlöffel
- Schüssel
- Esslöffel
- 4 Gläser



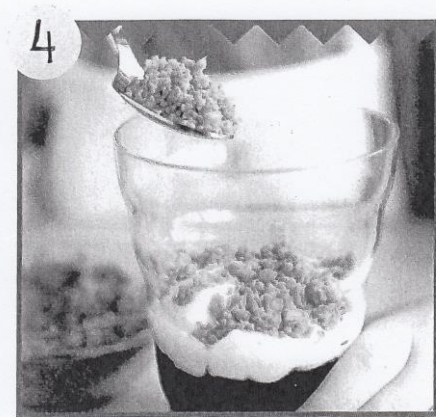
1 Gib drei Viertel der Beeren und 1 EL Zucker in einen kleinen Topf. Lass die Beeren zugedeckt 5 Minuten köcheln, bis sie weich sind. Rühre die restlichen Beeren unter. Lass sie abkühlen.



2 Verschlage Frischkäse, Crème fraîche, restlichen Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel sorgfältig, bis eine glatte Creme entstanden ist.



3 Fülle in 4 Gläser abwechselnd 1 EL Beeren, dann 1 EL Frischkäsecreme und schließlich 1 EL zerstoßene Kekse, bis die Zutaten aufgebraucht sind.



4 Die gefüllten Gläser stellst du für 1 Stunde in den Kühlschrank, damit sich die Mischung setzen kann. Serviere das Dessert kalt direkt aus dem Kühlschrank.