

Hier und heute



Keks-Dessert im Glas

Theresa Knipschild macht ein leckeres Dessert aus übriggebliebenen Weihnachtsplätzchen mit gerösteten Nüssen und feinen Gewürzen im Glas.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. vier Dessertgläser

Zutaten für die Kekscreme

- 200 g gemischte Plätzchenreste, am besten ohne Konfitüre oder Cremefüllung
- 100 g gemahlene, geröstete Haselnüsse oder Mandeln
- 30-50 g Crème fraîche
- etwas Milch
- 20-50 g Honig oder Agavendicksaft, je nach Süße der Plätzchen
- optional: Gewürze nach Belieben, z. B. Tonkabohne, Zimt oder Orangenabrieb

Zubereitung

Die gemischten Kekse mit Haselnüssen oder Mandeln in einem Mixer oder Blender fein zermahlen. Crème fraîche zugeben. Nach und nach Milch zugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Gewürzen, Honig oder anderem Süßungsmittel nach Geschmack abschmecken. Restliche Creme für etwas anderes verwenden, zum Beispiel den Kekscreme-Kuchen.

Zutaten für die Quarkcreme

- 500 g Magerquark
- 200 ml Schlagsahne, geschlagen
- Honig, Agavendicksaft oder Zucker nach Geschmack
- 100 g gemischte Kekse (ohne Konfitüre oder Cremefüllung)

Zutaten für den Obstsalat

- ca. 300-400 g gemischtes Obst z. B. Äpfel, Bananen, Birnen, Orangen etc.
- 1 Orange
- 1-2 Msp. Muskatnuss

Zubereitung

Für das Dessert das Obst waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Saft einer Orange auspressen und das Obst damit vermischen. 2 Msp. geriebene Muskatnuss zugeben. Die Kekse grob zerbröseln. Die Schlagsahne aufschlagen und den Quark glatt rühren. Nun die Sahne vorsichtig unterheben. Mit Süßungsmittel abschmecken. Zum Servieren die Creme abwechselnd mit Kekscreme, zerbröselten Keksen und Obstsalat in Gläser schichten.