

# Hier und heute



## **Crunchiges Fruchtdessert**

Herrlich leicht, knusprig und erfrischend. Unser Konditormeister Marcel Seeger macht ein crunchiges Fruchtdessert, das nach Sommer schmeckt und ganz einfach herzustellen ist.

### **Das Rezept**

#### **Crunchiges Fruchtdessert**

(von Marcel Seeger für vier Dessertgläser)

#### **Zutaten für Cornflakes-Schoko-Crunch**

- 120 g Cornflakes
- 90 g weiße Schokolade, aufgelöst (oder Kuvertüre)
- 60 g Butter, aufgelöst
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

Die Cornflakes mit den übrigen Zutaten mischen und dünn auf ein Stück Backpapier streichen. In den Kühlschrank legen und die Cornflakes-Mischung fest werden lassen. Anschließend das Backpapier aus dem Kühlschrank nehmen und die Cornflakes-Schokoplatte in große und kleine Stücke brechen. Die größeren Stücke dienen später zur Dekoration, die kleinen Stücke kommen in die Dessertgläser als crunchige Einlage.

#### **Zutaten fruchtige Dessertcreme**

- 65 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 20 g Schmand
- 20 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 250 g Magerquark
- 75 ml Milch
- 240 g frisches Obst, gemischt und in kleine Stücke geschnitten

#### **Zubereitung**

Die Butter mit Puderzucker, Vanillemark und der Prise Salz cremig rühren. Schmand und Orangensaft unterrühren. Magerquark unterheben und die Milch unterrühren. Die in kleine Stücke geschnittenen Früchte unter die Quarkcreme rühren.

Einige kleine Cornflakes-Schokostückchen auf den Boden des Dessertglases geben und mit einem Löffel die Quark-Fruchtcreme bis zur Hälfte einfüllen. Dann erneut Cornflakescrunch einstreuen und mit der Creme das Glas auffüllen.

Mit den größeren Stücken Cornflakescrunch das Dessertglas an der Oberfläche verzieren und die Gläser zum Durchkühlen kurz in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einigen Fruchtstücken garnieren.

**Tipp:** Wer das Dessert am Vortag herstellen möchte, sollte der Milch für die Quarkcreme ein bis zwei Blatt aufgelöste Gelatine zufügen. Das verhindert das die Creme im Kühlschrank über Nacht an Volumen verliert.