

Cookie-Dessert

Wer keine Lust hat, lang in der Küche zu stehen, aber trotzdem einen leckeren Nachtisch servieren will, der ist heute hier genau richtig! Wenige Zutaten, einfach und schnell in der Zubereitung und seeeeehr lecker... Meine Freundin hat uns diesen Nachtisch so ähnlich auf unserer Osterfreizeit für einen Frauen-Verwöhn-Abend gezaubert und ich musste es zu Hause natürlich gleich nachmachen. Bei diesem Rezept können auch die Kids toll mithelfen. Wer keine Trauben bekommt oder keine mag, kann sie auch gut durch Erdbeeren oder sonstiges Obst austauschen. Die Anzahl der Portionen, die Ihr aus der Menge rausbekommt, hängt von der Größe der Gläser ab.



Zutaten (4-6 Portionen):

- **200 g rote oder grüne Trauben**
- **150 g Cookies mit Schokostücken**
- **100 ml Sahne**
- **1 Pg. Vanillezucker**

- **150 g Magerquark**
 - **150 g Naturjoghurt**
 - **ein Spritzer Zitronensaft**
 - **1 TL Puderzucker**
-

Die Trauben waschen und halbieren. Cookies in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einer Teigrolle oder einem Topf so lange darauf hauen, bis sie grob zerkleinert sind. 2 EL davon für die Deko zur Seite stellen.



Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Quark und Joghurt mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren, Sahne unterheben. Nun alles in 4-6 Gläser schichten, dabei mit den Cookies beginnen. Als nächstes eine Schicht

Quarkcreme darauf geben und zum Schluss ein paar Trauben. Auf die letzte Schicht Quarkcreme ein paar Traubenstücke zur Deko geben und die beiseite gestellten Cookies darüber streuen. Bis zum Verzehr einige Stunden kalt stellen. Natürlich könnt Ihr es auch in eine Schüssel einschichten. Die doppelte Menge ergibt eine gute Größe für ein Nachtsch-Buffer.

