

# **\*Gastbeitrag\***

## **Erdbeerdessert**

# **Sommerliches**

Um das Sommerloch etwas zu füllen, freue ich mich sehr darüber, heute einen Gast hier auf dem Blog zu haben!

SCHWABEN-MOM-Bloggerin Ilonka hat eine tolle und ganz einfache Erdbeerkreation für uns. Perfekt für ein sommerliches Dessert. Sieht toll aus auf einem schön gedeckten Gartentisch und schmeckt köstlich. Dieses Rezept ist in vielen Variationen möglich - alternativ auch mit Himbeeren und Mascarponecreme, Amarettinis oder Crunchy Müsli. In der Rubrik Lecker Kuchen! findet Ihr übrigens noch mehr tolle Rezepte von Ilonka.



Zutaten (für ca. 4 bis 6 Marmeladengläser mit großer Öffnung):

- 
- **Löffelbiskuits (ca. 8 Stück) - alternativ Amarettini-Kekse oder Crunchy Müsli**
  - **250 g Quark oder Mascarpone**
  - **1 bis 2 Esslöffel Milch**
  - **200 ml Sahne**
  - **1 Packung echter Vanillezucker**
  - **Zucker (ca. 3 Esslöffel)**
  - **500 g frische Erdbeeren (oder anderes Beerenobst)**

- oder selbstgemachtes Apfelmus)
  - etwas fein geraspelte weiße Schokolade
- 

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, das Grün entfernen und die Früchte vierteln. In einer Schüssel beiseite stellen.

Die Sahne schlagen und mit Vanillezucker, Quark, Milch und Zucker schön cremig rühren. Die Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen.



Die Marmeladengläser alle mit einer Schicht Löffelbiskuit-Stückchen befüllen, dann eine Schicht Erdbeeren darüber verteilen und zum Schluss ein Schicht Quarkcreme. Das Gleiche nochmal wiederholen und am Ende noch mit ein paar

Erdbeerstücken und fein geraspelter weißer Schokolade verzieren.

Zum Kühlstellen und bis zum Servieren kann man die Gläser mit den Deckeln verschließen.

Fotos: © Ilonka

---