

Oster Rezept

Käse-Sahne-Dessert

Zutaten für 5 Personen:

200 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif
250g Quark
250g Joghurt
100g Zucker
2 kleine Dosen Mandarinen
250g Butterkekse

Viele bunte Ostereier, eine bunte Osterfeier dies und vieles andere mehr wünschen wir euch von Herzen sehr! ❤️

Liebe Grüße aus der Küche
von Tina und Helga



1. Sahne und Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
2. Quark und Joghurt unterheben.
3. Mandarinen abgießen und den Saft zu der Creme aus Joghurt und Quark geben.
4. Anschließend die Mandarinen unterheben.
5. Beispielsweise eine kleine Auflaufform mit den Butterkekzen auslegen und die fertige Creme auf den Keksen verteilen.
6. Wer möchte kann die Creme mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Tipp:

Das fertige Dessert sollte vor dem Verzehr mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Lasst es euch schmecken!