# REZEPT FÜR HEIDELBEER-SCHICHT-DESSERT

## HEIDELBEER-SCHICHT-DESSERT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für 4 Portionen | 15 Min.**

### Zutaten

- 375 g Heidelbeeren
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 250 g Magerquark
- 40 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 TL Vanillemark
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Vollkorn-Butterkekse
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

4498

## ZUBEREITUNG

| 422 | 11 | 50 | 19 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Portion ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Heidelbeeren waschen und verlesen. 225 g Beeren mit 1-2-3 Fruchtaustrich in einem hohen Rührbecher 45 Sekunden fein pürieren. Restliche Beeren unterheben.

2. Quark mit Zucker und Vanillemark verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.

3. Kekse grob zerdrücken und in 4 Gläser geben, mit Orangensaft beträufeln. Quarkcreme und Heidelbeergrütze abwechselnd einschichten. Mit Orangenschale garnieren.