

Schokoladiger Trauben-Trifle

Weintrauben-Müsli-Dessert mit Joghurtcreme.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g kernlose rote Weintrauben
1 EL Ahornsirup
200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack
150 g Joghurt
etwa 70 g Dr. Oetker Vitalis
Knusper Plus Müsli Double
Chocolate

Wie bereite ich einen schokoladigen Trauben-Trifle zu?:

- 1 Vorbereiten:**
Weintrauben waschen und halbieren, mit Ahornsirup kurz marinieren.
- 2 Zubereiten:**
Milch in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt unterrühren.
- 3** Weintrauben auf etwa 4 Dessertgläser verteilen. Joghurtcreme darauf verteilen und bis zum Verzehr kalt stellen. Vor dem Servieren das Müsli aufstreuen.