

Cookie-Dessert mit Weintrauben

Dieses leckere Dessert mit Weintrauben ist schnell und einfach zubereitet. Cookies, Creme und Weintrauben sind im Glas eingeschichtet ein Traum.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g kernlose grüne
Weintrauben
100 g Schokoladencookies
250 ml kalte Milch
125 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
soft'n crisp Cookies und Cream

Wie bereite ich ein schnelles Cookie-Dessert mit Weintrauben zu?:

- 1 Weintrauben und Cookies vorbereiten:**
Weintrauben waschen und evtl. halbieren? Schoko-Cookies grob zerkleinern.
- 2 Creme zubereiten:**
Milch und Quark in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.
- 3 Dessert einschichten:**
Einige Weintrauben für die Deko beiseitelegen. Knapp die Hälfte der Weintrauben gleichmäßig auf Dessertgläser verteilen. Anschließend die Hälfte der Creme in die Gläser schichten und gut die Hälfte der Schoko-Cookies auf der Creme verteilen. Das Ganze noch einmal wiederholen und mit den übrigen Weintrauben ausdekorieren. Das Dessert **bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Schoko-Cookie-Creme kurz nach der Zubereitung servieren - dann sind die Cookies noch knusprig.

