

Weintrauben Cookie Dessert



Zutaten für 5 Portionen:

- 500 g Weintrauben
- 500 g Quark
- 200 ml Schlagsahne
- 12 Cookies
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 Zitrone

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Weintrauben.
2. Zerbrösel die Cookies grob.
3. Schlage die Sahne steif.
4. Presse den Zitronensaft aus.
5. Rühre den Quark mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker cremig.
6. Hebe behutsam die steif geschlagene Sahne unter.
7. Schichte das Weintrauben Cookie Dessert im Glas: Beginne mit einer Schicht Trauben, gib darauf etwas von der Quarkcreme, dann Cookies und dann wieder Trauben. Fahre so fort, bis dein Glas voll ist.
8. Dekoriere das Weintrauben-Cookie-Dessert mit Trauben und Kekskrümeln.
9. Stelle es bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

