

Strawberry-Cheesecake Dessert im Glas

Zutaten für 5 Portionen

- 250 g Erdbeeren
- 80 g Haferflocken
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter

Für die Creme

- 200 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du das Erdbeer Dessert im Glas selber

1. Püriere die Erdbeeren.
2. Schmelz die Butter in einem kleinen Topf. Gib den Zucker hinein, so dass er sich auflöst. Füge die Haferflocken dazu und röste sie, bis sie leicht braun sind. Lasse sie abkühlen.
3. Schlage die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif. Gib den Frischkäse in eine Schüssel und hebe die Sahne unter.
4. Nimm dir nun deine Gläser und schichte das Dessert wie folgt: Haferflocken - Frischkäse-Creme - pürierte Erdbeeren.
5. Garniere dein Strawberry Cheesecake Dessert noch mit einigen gerösteten Haferflocken, Minzblättchen oder geraspelten Stückchen von weißer Schokolade.
6. Stelle die Desserts im Glas bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

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

