

## Strawberry-Cheesecake Dessert im Glas



*vegetarisch*

*kleinkindtauglich*

### 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. Schmelze 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 - pürierte Erdbeeren - Frischkäsecreme.
5. Schließe mit einem Klecks Erdbeerpüree ab, aus dem du ein Herz ziehst.
6. Garniere dein Strawberry Cheesecake Dessert noch mit einigen gerösteten

Haferflocken, Minzblättchen oder geraspelten Stückchen von weißer Schokolade.  
7. Stelle die Desserts im Glas bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

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

