

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. Zerbrösel die Cookies grob. Presse den Zitronensaft aus.
2. Schlage die Sahne steif.
3. Rühre den Quark mit Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker cremig. Hebe behutsam die steif geschlagene Sahne unter.
4. 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.
5. Dekoriere das Weintrauben-Cookie-Dessert mit Trauben und Kekskrümeln. Stelle es bis zum Verzehr kalt.

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

