

## Erdbeer-Raffaello-Creme aus dem Thermomix®



© Erdbeer-Raffaello-Creme - Rezepte mit Herz



30 min plus Wartezeit



leicht



4 Gläser

### Himmliches Schicht-Dessert mit Erdbeeren

Dieses wunderschöne Dessert wird eure Familie an Ostern begeistern: Und Kinder helfen beim Osterhäschen bauen auch ganz sicher gerne mit!

Tolle Rezepte für die ganze Familie findet ihr auch in unserer aktuellen "[Familienküche - leicht und lecker](#)"

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Raffaello
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	Mascarpone
<input type="checkbox"/>	<b>2 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	<b>Für die Deko</b>	
<input type="checkbox"/>		braune Zuckerschrift
<input type="checkbox"/>		Marshmallows in verschiedenen Größen (4 große für die Köpfe, 4 normale für die Ohren)
<input type="checkbox"/>		rosa Farbzucker
<input type="checkbox"/>		Kokosraspel

## Zubereitung

1. 4 Raffaellos für die Deko zur Seite legen. Den Rest der Kugeln in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern und umfüllen.
2. Quark, Mascarpone und **1 Päckchen** Vanillezucker in den Mixtopf geben und 20 Sek. /Stufe 3 verrühren.
3. Zerkleinerte Raffaellos zugeben und 10 Sek./Linkslauf/ Stufe 3 untermischen. Creme kalt stellen.
4. Erdbeeren waschen, 2/3 Vierteln, 1/3 in Scheiben schneiden und mit **1 Päckchen** Vanillezucker vermischen.
5. Dessert einschichten. Erdbeerscheiben an die Glaswand des Dessertglases legen, dann Quark-Masse / geviertelte Erdbeeren (Achtung noch ein paar für die Deko oben übrig lassen) / Quarkmasse einschichten.

### Deko:

- Kopf: Einen Riesenmarshmallow an den Ecken so zuschneiden, dass eine eher rundliche Form entsteht. Mit den Fingern etwas anfeuchten und mit Kokosraspeln ummanteln.
- Ohren: Die Hasenohren aus 2 normalgroßen Marshmallows mit einer Schere diagonal durchschneiden, und die Schnittflächen in pinkem Farbzucker bestreuen. Mit Zahnstocher am Kopf feststecken.
- Nase: Marshmallow-Stück zu Kugel schneiden und in Farbzucker rollen, oder ein kleines Gummidragee oder eine Schokolinse mit etwas geschmolzener Schokolade an den Kopf kleben
- Augen: hierfür die dunkle Zuckerschrift oder kleine dunkle Schokolinsen verwenden.
- Pfoten: Raffaello halbieren und mit der runden Seite nach vorne ins Glas legen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: 670 kcal, 13 g E, 49 g F, 48 g KH