

## Erdbeer-Raffaello-Creme. Thermomix-Rezept



© Erdbeer-Raffaello-Creme - Rezepte mit Herz



30 min plus Wartezeit



leicht



4 Gläser

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