

## Strawberry-Cheesecake-Dessert



© Strawberry-Cheesecake-Dessert - Rezepte mit Herz

🕒 15 min

👩‍🍳 leicht

🍽️ 12 kleine Gläser oder 6 große

Gute Laune zum Löffeln :)

Erdbeeren gehen immer und schnelle, leckere Rezepte, die jedes Gartenfest oder Picknick mit Freunden noch schöner machen, erst recht!

Das Rezept ist aus unserer Rezeptsammlung **Preiswerte Woche!** Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - schaut am besten gleich mal rein!



## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |               |   |
|--------------------------|---------------|---|
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>  | Waffelkekse, z.B. Zitrone von Manner                              |
| <input type="checkbox"/> | <b>18</b>     | Erdbeeren   |
| <input type="checkbox"/> | <b>800 g</b>  | eiskalte Schlagsahne  |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>  | kalter Magerquark   |
| <input type="checkbox"/> | <b>3 Pck.</b> | Vanillesoßenpulver ohne Kochen von Ruf, 24 g (nicht austauschen!) |

## Zubereitung

1. Waffeln in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Auf die Dessertgläser verteilen und am Boden andrücken.
2. Das Grün von 6 Erdbeeren entfernen und die 6 Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben an den Rand der Dessertgläser drücken. Weitere 6 Erdbeeren würfeln und auf die Gläser verteilen.
3. **400 g** Schlagsahne, Magerquark und Vanillesoßenpulver in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 10 steif schlagen. In die Mitte der Gläser füllen, glatt streichen.
4. Mixtopf eiskalt spülen. **400 g** Sahne einfüllen und auf Stufe 10 mit Sichtkontakt ca. 10-20 Sek. steif schlagen.
5. Die Sahne auf die Creme geben und jeweils eine Erdbeere zur Deko reinstecken.

## Nährwertangaben

Kcal pro Stück (12 Stück): ca. 320 kcal, 6 g E, 24 g F, 20 g KH