

Rote Grütze mit Vanille-Quark-Creme

Zutaten

für das Rezept Rote Grütze mit Vanille-Quark-Creme

Creme:

1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (250 ml)

250 g Speisequark (Magerstufe)

2 EL Zucker

Außerdem:

8 Scheiben Kokoszwieback

1 Be. Dr. Oetker Rote Grütze (500 g)



Zubereitung

1

Creme:

Vanillesoße, Quark und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren.

2

Zubereiten:

Kokoszwieback in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Etwa 2 EL davon beiseitestellen. Übrige Zwiebackstückchen auf Dessertgläser verteilen. Die Quark-Creme und Rote Grütze einschichten. Zum Schluss die übrigen Zwiebackbrösel aufstreuen. Die Gläser bis zum Verzehr kalt stellen.