SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Rumtopf-Schichtdessert mit Vanillequark & Baiser – fruchtig, cremig, knusprig

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten für 4 Gläser:

300 g Vanillequark (alternativ: Naturquark + 1 TL Vanilleextrakt)

100 ml Sahne

2 Esslöffel Zucker

400 g Rumtopf-Früchte

6 Stück(e) kleine Baisers, zerbröselt

Zubereitung – so einfach geht’s:

1.

- **Sahne steif schlagen**. Mit Vanillequark und Zucker zu einer glatten Creme verrühren.

2.

In Gläsern schichten:

- Unten eine Schicht Vanillecreme
- Dann zerbröseltes Baiser
- Eine großzügige Portion Rumtopf-Früchte
- Noch einmal Creme
- Zum Abschluss: Früchte & Baiser-Streusel

3.

- Nach Belieben mit **Zimt oder Minze dekorieren**.

4.

- **Direkt servieren** oder für ein intensiveres Aroma **30–60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen**.