

# KitKat-Becher

Das Rezept für den KitKat-Becher ist prima geeignet wenn es mal schnell gehen muss. Der schmeckt Kindern und Erwachsene gleichermaßen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 125 g  | Waldbeeren (TK)                    |
| 125 g  | <a href="#">Topfen</a>             |
| 30 g   | <a href="#">Zucker</a>             |
| 125 ml | <a href="#">Schlagobers</a>        |
| 4 Stk. | KitKat (Mini)                      |
| 2 Stk. | KitKat (Mini - für die Dekoration) |

## Zubereitung

1. Für den **KitKat-Becher** die Waldbeeren auftauen lassen.
2. Dann den Topfen, mit dem Zucker und den Beeren verrühren.
3. Nun das Schlagobers steifschlagen und unter die Topfen-Beeren-Masse heben.
4. Als nächstes die 4 KitKat kleinhacken und davon die Hälfte, auf die 2 Gläser verteilen.
5. Dann die Hälfte der Topfen-Beeren-Masse auf die Gläser verteilen, und den Vorgang

wiederholen. Die Gläser bis zum Servieren kühl stellen und mit den restlichen KitKats dekorieren.

## **Tipp**

Der KitKat-Becher schmeckt auch mit Himbeeren anstatt Waldbeeren.