Regenbogen im Glas

Das Rezept von dem Regenbogen im Glas ist ein farbenfrohes Frühlings-Dessert, welches auch besonders Kinder lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

Für die Creme

60 g	Butterkekse
15 g	Butter
1 EL	Zuckerstreusel (bunt)
100 ml	Schlagobers
300 g	Doppelrahmfrischkäse
75 g	Naturjoghurt
30 g	Staubzucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe

Für die Dekoration

Nach Belieben	Süßigkeiten (z. B. Marshmallows und Fruchtgummis)

Zubereitung

1. Für den **Regenbogen im Glas** zuerst die Butter schmelzen.

2. Dann die Butterkekse zerbröseln.

3. Nun die Butter und die bunten Streusel zu den Keks-Bröseln geben und gut miteinander vermengen.

4. Diese jetzt auf 3 Gläser aufteilen und etwas andrücken.

5. Danach den Frischkäse mit dem Naturjoghurt, den Staubzucker und dem Vanillezucker verrühren.

6. Als nächstes das Schlagobers mit dem Sahnesteif steif schlagen.

7. Dann die Creme gleichmäßig auf 4 Schälchen aufteilen.

8. Diese nun beliebig mit Lebensmittelfarbe einfärben.

9. Nun die farbige Creme in die Gläser schichten, sodass ein Regenbogen-Muster entsteht.

10. Letztendlich die fertige Creme mit bunten Süßigkeiten dekorieren. Die Masse ergibt ca. 3 große Portionen.

Tipp

Wer kleinere Regenbogen im Glas - Portionen (4 Portionen) haben möchte, sollte schmälere Gläser benutzen, damit man anschließend die einzelnen Schichten noch gut erkennt.