

Schnelles Erdbeer-Dessert

Das schnelle Erdbeer-Dessert kombiniert frische Erdbeeren, luftige Frischkäsecreme und knusprige Kekse zu einer köstlichen Nachspeise im Glas. Ein perfektes Rezept für den Sommer!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

300 g	Erdbeeren
1 EL	Feinkristallzucker
300 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)
50 g	Feinkristallzucker
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker
125 g	Haferkekse

Zubereitung

1. Um ein **schnelles Erdbeer-Dessert** im Glas zuzubereiten, die Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu groben Bröseln zerkleinern. Die Keks-Brösel gleichmäßig auf vier Dessertgläser verteilen und leicht mit einem Löffel andrücken, sodass ein knuspriger Boden entsteht.
2. Die Erdbeeren gründlich waschen, gut abtropfen lassen und vierteln. Die Erdbeerstücke in eine Schüssel geben und mit dem Feinkristallzucker sowie der Hälfte des Vanillezuckers vermengen. Einige Minuten ziehen lassen, damit die Früchte ihr volles Aroma entfalten.
3. In einer separaten Schüssel den [Frischkäse](#) mit dem restlichen Vanillezucker glatt rühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. Dadurch wird die Creme besonders luftig und fein.
4. Die Creme auf die vorbereiteten Dessertgläser verteilen und mit einem Löffel dekorativ glatt streichen oder leicht aufsetzen. Zum Schluss die marinierten Erdbeeren auf der Creme verteilen und das Dessert mit einem Blatt Zitronenverbene oder frischer Melisse garnieren.

Das [Erdbeer-Dessert im Glas](#) bis zum Servieren kühl stellen und gut durchgekühlt genießen.

Tipp

Für noch mehr Frische kann das Erdbeer-Dessert mit einigen frischen Minzblättern, gehackten Pistazien oder etwas geriebener Zitronenschale verfeinert werden. Auch Himbeeren oder Heidelbeeren harmonieren wunderbar mit der cremigen Frischkäsefüllung.