

Vanillekipferl-Creme-Dessert

Das delikate Vanillekipferl-Dessert im Glas mit zarter Creme und fruchtigen Himbeeren ist schnell gemacht und das ideale Dessert zu Weihnachten und im Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Naturjoghurt
250 g	Mascarpone
40 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
100 g	Vanillekipferl-Kekse
300 g	Himbeeren (frisch oder TK)
Nach Belieben	Vanillekipferl-Kekse (für die Deko)
Nach Belieben	Himbeeren (für die Deko)

Zubereitung

- Um ein köstliches **Vanillekipferl-Creme-Dessert** zuzubereiten, die Vanillekipferl in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz oder den Händen fein zerbröseln. Die [Himbeeren](#) waschen, gut abtropfen lassen und entweder mit einer Gabel leicht zerdrücken oder kurz mit einem Stabmixer pürieren.
- Mascarpone, Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel glatt und cremig verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Nun das Dessert schichtweise in Gläser füllen. Zuerst eine Lage Vanillekipferl-Brösel

einfüllen, darauf die Hälfte der Creme verteilen. Anschließend eine Schicht Himbeeren auflegen und mit der restlichen Creme bedecken. Zum Abschluss mit weiteren Kipferl-Bröseln bestreuen und jedes Glas nach Belieben Vanillekipferl und Himbeeren dekorieren. Das Vanillekipferl-Creme-Dessert mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.

Tipp