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

1. 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.

2. Mascarpone, Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel glatt und cremig verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3. 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.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp