

# Preiselbeer-Löffelbiskuit-Trifle

Dessert » Quark-Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Löffelbiskuit(s)
- » 6-7EL Kirschlikör
- » 125g Preiselbeeren
- » 375g Quark
- » 40g Zucker
- » 5EL Milch
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 250g Schmand
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Löffelbiskuits halbieren und mit 4EL Kirschlikör beträufeln. Restlichen Likör mit Preiselbeeren verrühren. Quark, Zucker, Milch und 2Pk. Vanillinzucker cremig aufschlagen und unter die Quarkmasse heben.

2. Etwas Creme in vier Gläser verteilen und Löffelbiskuits an die Glasränder setzen. Restliche Creme im Wechsel mit den Preiselbeeren in die Gläser schichten. Mit einer Gabel schleifenförmig durch die Creme ziehen, so dass ein gestreiftes Muster entsteht. Gläser bis zum Servieren kühl stellen. Mit Melisseblättchen verziert servieren.

Nährwerte: 450kcal/E15g/F19g/KH44g pro Portion

angelegt am: 26.07.2003

Rezept-Nr: 522

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke