

Karamelldessert im Glas

Zutaten für etwa 6 Personen:

200 g Haferkekse

100 ml Karamellsauce

250 g Schlagobers

100 g Naturjoghurt

200 g cremiger Frischkäse, natur

2 EL Zucker



Die Haferkekse werden im Multizerkleinerer, oder mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Diese zur Seite stellen. Der Schlagobers wird aufgeschlagen und mit dem Joghurt und dem Frischkäse cremig gerührt. Den Zucker hinzufügen und nun geht es schon ans Anrichten.

Zuerst nimmt man etwa einen Esslöffel Karamellsauce und verteilt diese kreisrund auf einem flachen Teller. Nun wird der Dessertglasrand darin rundherumgedreht, so dass der Rand mit Sauce benetzt ist. Das Glas taucht man noch in die Keksbrösel und beginnt damit die Gläser zu füllen. Der Glasboden wird mit Keksbröseln bedeckt. Dann kommt etwas Karamellsauce und danach die Creme. Dieses Schichtsystem macht man, bis das Glas voll ist. Zuletzt mit den Keksbröseln abschließen.

Tipp: Das Dessert lässt sich problemlos einen Tag vorher zubereiten.

