



Windbeutel DESSERT

6 PERSONEN



CA. 20 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

250 g Isola Fresca Mascarpone

250 g Quark

250 ml Domspitzmilch Schlagrahm

80 g Zucker

2 Pck. Windbeutel TK (gefüllt)

500 g rote Grütze

(Beerengrütze)

Kakaopulver

1. Die Sahne steif schlagen.

2. Mascarpone, Quark und Zucker unterrühren.

3. Eine Auflaufform von 25 x 20 cm mit einem Drittel der Creme bestreichen.

4. Anschließend die Windbeutel darauf verteilen.

5. Die Grütze darüber geben und zum Schluss die restliche Creme darauf streichen.

6. Vor dem Kaltstellen nach Belieben mit Kakao bestreuen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV