

Rezept

Preiselbeerschichtspeise

Ein Rezept von Preiselbeerschichtspeise, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Roggenvollkornbrot	1 Glas Preiselbeerkompott (ca. 400 g Inhalt)
ca. 30 g Schokoladenreste	250 g Magerquark
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL Orangensaft
80 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Vollkornbrot zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Preiselbeeren in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen. 100 ml davon über die Brösel träufeln. Die Schokolade fein reiben und unter die Brösel mischen.
2. Den Quark mit Vanillezucker und Orangensaft cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen
3. In einer großen Glasschüssel (ca. 1 l Inhalt) im Wechsel Brösel, Preiselbeeren und Quarkcreme einschichten. Mit einer Cremeschicht abschließen. Die Schichtspeise im Kühlschrank mindestens 30 Min. ziehen lassen.