Quarkspeise mit Weintrauben und Cookies

Ich möchte Euch heute eine Nachspeise vorstellen, die super einfach zu machen ist, die man gut vorbereiten kann und die wirklich JEDEM schmeckt. Also ich hab noch keinen getroffen, der gesagt hat “bäääh mag ich nicht”. Und ich hab diese Nachspeise schon wirklich oft gemacht! Aber wer mag auch bitte keine cremige Quarkspeise oder keine Weintrauben oder keine Cookies? Oder alles drei nicht? Das kann man sich ja auch nicht vorstellen.

Also wie vermutlich jetzt schon alle von Euch richtig geraten haben, besteht dieser Nachtisch aus nicht viel mehr als Quark, Weintrauben und Cookies. Okay, schon noch ein klitzekleines bisschen mehr. Sowas wie Sahne, Mascarpone und Puderzucker – für den Geschmack. Nur Quark wäre ja auch nicht vertretbar als Nachspeise. Das will ja niemand.



Also… Trommelwirbel! Hier kommt das Rezept:

Quarkspeise mit Weintrauben und Cookies

- 500 g Magerquark
- 3 EL Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Schokoladen-Cookies
- 250-300 g Weintrauben (ohne Kerne)

1. Den Magerquark mit dem Puderzucker und der Mascarpone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse mit dem Zitronensaft abschmecken.

   Die Weintrauben waschen und etwas trocken tupfen. Dann werden die Weintrauben halbiert.

2. 3-4 Cookies zur Seite legen. Die restlichen Cookies in einen Gefrierbeutel tun. Diesen gut verschließen, denn jetzt wird den Cookies der Kampf angesagt. Mit einem Nudelholz, einem Fleischklopfer oder der bloßen Hand und purer Kraft die Cookies zerbröseln. Vorsicht, der Gefrierbeutel bekommt schnell Löcher.

3. 5 schöne Gläser bereitstellen. Darin jetzt jeweils ein paar Esslöffel von der Quarkspeise geben. Darauf kommt eine Schicht Weintrauben und eine Schicht Cookie-Brösel (die Brösel dürfen hier ruhig aufgebraucht werden). Dann wieder Quarkspeise und Weintrauben. Die restlichen Cookies werden nur grob zerkleinert (einfach zerbrechen) und erst kurz vor dem Servieren auf die Quarkmasse und Weintrauben gegeben. So bleiben sie schön knusprig und weichen nicht auf.



Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula