

Schnelle Käse-Creme im Kelch mit frischen Beeren

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Saisonal, sommerlich, „schmackig“, schnell und einfach beschrieben

Zutaten

- 150 g Himbeer-Konfitüre
- 100 g frische Erdbeeren, gezupft, gewaschen, geviertelt
- 125 g Himbeeren, gezupft
- 125 g Heidelbeeren, gewaschen, verlesen
- 100 g Sahne, geschlagen
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 250 g Bio-Speisequark
- 3 EL Zucker
- EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- Schokoladen Späne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Konfitüre erhitzen, ev. durch ein Küchensieb streichen und mit den vorbereiteten Beeren vermengen.

Schritt2

Den Frischkäse mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren und mit der geschlagenen Sahne auflockern.

Schritt3

Abwechselnd, schichtweise mit der Beerenkonfitüre in schöne Kelche füllen und mit "üppig" Bitter-

Schokoladenspänen garnieren.

Schritt4

Gut durchgekühlt zu Tisch geben.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** im kelch, Saisonal, sommerlich, schnell und einfach
beschrieben, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-kaese-creme-im-kelch-mit-frischen-beeren/>