

ADVENTSKALENDER

Türchen 17

Weihnachtlicher Nachtisch im Glas

Gerade an Weihnachten geben sich viele Menschen Mühe mit einem besonderen Weihnachtsessen, das aufwendig und besonders lecker sein soll. Dabei hat jeder seine eigenen Traditionen und Lieblingsessen, daher geht es im heutigen Türchen mehr um das „Danach“. Ich möchte heute mit euch einen besonders weihnachtlichen und leckeren Nachtisch teilen, der super gut auch schon am Abend zuvor vorbereitet werden kann und dadurch auch die Arbeit am eigentlichen Festtag erspart. Durch die Spekulatius bekommt der Nachtisch seinen typisch weihnachtlichen Geschmack – die Crème und die Früchte sorgen für eine gute Abwechslung. Vorportioniert im Glas ist er zudem ein richtiger Genuss – sowohl für die Augen als auch die Sinne. Lasst euch überraschen 😊

Auf der folgenden Seite findet ihr das Rezept. Auf der letzten Seite des Dokuments - wie immer - auch in der druckerfreundlichen Version.



weihnachtlicher Nachtisch

Zutaten für 4 Gläser:

- 200g Sahne
- 200g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 60 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150g Gewürz-Spekulatius
- 150g Tiefkühlbeeren (bspw. Himbeeren)



Zubereitung:

1. Schlage zunächst die Sahne steif und lege sie in einer Schüssel beiseite.
2. Verrühre nun den Quark mit dem Puderzucker, der Mascarpone und dem Vanillezucker zu einer Crème und hebe dann die Sahne unter.
3. Verteile nun in die Gläser ungefähr 2 EL der Crème. Je nachdem, wie du das Verhältnis aus Spekulatius und Crème möchtest, kannst die Mengen variieren.
4. Zerbrösele die Gewürzspekulatius und bedecke mit einer Schicht aus Spekulatius die Crème.
5. Verteile dann die Früchte auf dem Spekulatius. Wenn du tiefgefrorene Beeren verwendest, kannst du es sehr gut schon am Vorabend vorbereiten, dann zieht der Nachtisch gut durch.
6. Streiche erneut eine Schicht der Crème darauf. Nun kannst du entweder aufhören oder aber auch nochmal eine Schicht Spekulatius und anschließend eine Schicht Crème darauf geben.
7. Befülle nun einen Spritzbeutel und setze kleine Häubchen an den Rand der Crème. Nun kannst du es auch noch mit ein wenig Zimt bestreuen.
8. Stelle die Gläser mindestens 4 bis 5 Stunden kühl, besser über Nacht. Je länger sie gekühlt werden, desto besser zieht der Nachtisch durch und schmeckt dadurch umso besser.

Fertig ist der Nachtisch.

weihnachtlicher Nachtisch

Zutaten:

200g Sahne
200g Mascarpone
250 g Magerquark
60 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
150g Gewürz-Spekulatius
150g Tiefkühlbeeren (bspw. Himbeeren)

Zubereitung:

1. Schlage zunächst die Sahne steif und lege sie in einer Schüssel beiseite.
2. Verrühre nun den Quark mit dem Puderzucker, der Mascarpone und dem Vanillezucker zu einer Crème und hebe dann die Sahne unter.
3. Verteile nun in die Gläser ungefähr 2 EL der Crème. Je nachdem, wie du das Verhältnis aus Spekulatius und Crème möchtest, kannst die Mengen variieren.
4. Zerbrösele die Gewürzspekulatius und bedecke mit einer Schicht aus Spekulatius die Crème.
5. Verteile dann die Früchte auf dem Spekulatius. Wenn du tiefgefrorene Beeren verwendest, kannst du es sehr gut schon am Vorabend vorbereiten, dann zieht der Nachtisch gut durch.
6. Streiche erneut eine Schicht der Crème darauf. Nun kannst du entweder aufhören oder aber auch nochmal eine Schicht Spekulatius und anschließend eine Schicht Crème darauf geben.
7. Befülle nun einen Spritzbeutel und setze kleine Häubchen an den Rand der Crème. Nun kannst du es auch noch mit ein wenig Zimt bestreuen.
8. Stelle die Gläser mindestens 4 bis 5 Stunden kühl, besser über Nacht. Je länger sie gekühlt werden, desto besser zieht der Nachtisch durch und schmeckt dadurch umso besser.

Fertig ist der Nachtisch.