

Rote Grütze-Mohrenkopf-dessert bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Rote Grütze, 200 gr Quark, 2 Becher Süße Sahne, 100 gr Kokosraspeln, 18 Mohrenköpfe.

Die Vorbereitungen:

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Die Waffeln von den Mohrenköpfen trennen und mit einem Messer zerkleinern.

Sahne schlagen.

Die Zubereitung:

Geschlagene Sahne mit den Mohrenköpfen und dem Quark verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse in eine flache Auflaufform geben, den ganzen Becher Rote Grütze darauf verteilen, dann den Rest der Quarkmasse darüber geben. Zuletzt die Kokosraspeln mit den zerkleinerten Waffeln darüber streuen.