

Verpoorten-Küchlein im Glas ohne Backen

Zutaten

Zutaten für 4 Gläser à 300 ml:

30 g Müsli (ganz nach eurem Geschmack z.B. Schoko-, Knusper- oder Früchtemüsli)

60 g Zartbitterschokolade

4 EL Sahne

100 g Mascarpone

50 g Quark

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Preiselbeeren aus dem Glas



Zubereitung

Von der Zartbitterschokolade ca. 40 g schmelzen, den Rest raspeln und für die Dekoration der Gläschen zurücklassen. Müsli und Sahne in die Schokolade einrühren und die Masse dann gleichmäßig als Boden in die Gläser verteilen. Kalt stellen.

Während der Boden der Küchlein erkaltet und damit etwas fester wird, die Creme herstellen. Dazu einfach Mascarpone, Quark und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren.

Anschließend Creme und Preiselbeeren schichtweise in die Gläser füllen.

Die Küchlein oben mit der restlichen Schokolade und einem Klecks Preiselbeeren dekorieren und fertig.

Leser-Tipp

Die Küchlein sind ideal für den Sommer: kein heißer Backofen, recht schnell gemacht und super erfrischend. Sie eignen sich auch toll für ein Picknick, denn in den Einmachgläsern kann man sie auch sehr gut mitnehmen. Außerdem schmecken sie auch sehr gut mit frischen Sommerbeeren!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Küchlein im Glas ohne Backen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de