

Trauben-Cookie-Dessert



XXX Lecker

Zutaten (für 6 Portionen)

Für die Cookies

- 150 g Butter
- 180 g brauner Zucker
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 325 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 150 g Zartbitter-Schokotropfen

Für die Creme

- 500 g Quark
- 90 g Zucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 200 g Sahne

Außerdem

- 750 g grüne und rote kernlose Trauben

Nährwerte

Pro 100 Gramm

257 kcal
5 g Eiweiß
12 g Fett
33 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde zzgl. 1 Stunde Kühlzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Für die Cookies Butter schmelzen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Butter mit allen Zuckersorten schaumig schlagen. Ei zugeben und unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Zur Butter-Zucker-Masse geben und nur kurz unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Schokotropfen unterheben.
4. Teig mit leicht feuchten Händen zu ca. 20 kleinen Bällchen formen. Mit genügend Abstand zueinander auf die Bleche setzen und im heißen Ofen 12-14 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Creme Quark mit Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Trauben waschen, abtropfen lassen, von den Rispen zupfen und halbieren.
6. Abgekühlte Cookies grob zerbröseln. Trauben, Quarkcreme und Keksbrösel abwechselnd in Dessertgläser schichten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde durchziehen lassen, dann servieren.



REISER RÄT

Wenn es schneller gehen soll, können Sie auch gekaufte Chocolate-Chip-Cookies oder andere Kekse nach Belieben verwenden. Statt der Trauben schmecken auch klein geschnittene Birnen oder Mangowürfel sehr gut.

