KUCHENRESTE-DESSERT IM GLAS

4.7 bei 15 Bewertungen

20 min

1 h

Zubereitung

1. Schlagobers gemeinsam mit dem Zucker steif schlagen. Eierlikör langsam in die Creme mischen – für eine alkoholfreie Variante nehme ich 50 g Vanillejoghurt statt Eierlikör.

2. Die Kuchenreste klein schneiden und ca. 2 cm hoch in die Gläser füllen. Danach die Creme darauf verteilen.

3. Jetzt für ca. 1 Stunde kaltstellen und vor dem Servieren mit Eierlikör, Osterhasen und Schokoraspel garnieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Kuchenreste die beim Backen eines Osterei Kuchens z. B. entstehen, können zur Aufbewahrung tiefgefroren und dann mit Hilfe dieses Dessert gut verwertet werden.

Zutaten

FÜR 6 GLÄSER À 200 ML

400 g	Kuchenreste oder Keksbrösel (Rest)
400 g	Schlagobers
60 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
30 g	Eierlikör

ZUM VERZIEREN

Eierlikör
Schoko-Osterhasen oder Osterhasenkekse
Schokoraspel