



Du brauchst

- 1 Pck. Heidelbeeren, (Blaubeeren) frisch
- 250 g Quark, (Topfen)
- 200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 100 g Kekse, (Butter- oder Mürbteigkekse)
- 70 g Mandel(n), gemahlen
- 50 g Butter
- 3 EL Puderzucker, (Staubzucker)
- 1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Die Kekse entweder klein hacken oder in eine Plastiktüte füllen und klein bröseln. Die Butter schmelzen. Diese dann mit den Mandeln und den Keksen gut vermengen und etwa 10 Minuten bei 180 Grad backen. Die Form ist dabei egal, denn nach dem Backen zerbröselst so oder so alles, was auch gewollt ist. Die Keksmasse auskühlen lassen und zur Seite stellen.

Währenddessen wird der Topfen mit dem Frischkäse vermischt und mit 2 Eßlöffeln Zucker und der Packung Vanillezucker gesüßt.

Wer es gerne zitronig mag, fügt an dieser Stelle Zitrusaroma oder ein wenig abgeriebene Zitronenschale hinzu. In einem weiteren Gefäß die Heidelbeeren pürieren und mit 1 Esslöffel Zucker süßen. Nachdem die pürierten Heidelbeeren recht flüssig sind, stelle ich sie für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Das lässt sie etwas fester bzw. geleeartiger werden.

Ich fülle am liebsten eher kleine, dicke Gläser, da es sich aus diesen besser löffeln lässt. Als unterste Schicht fülle ich die Creme in die Gläser. Darauf gebe ich eine etwa daumenbreite Schicht abgekühlte Keksmasse. Die Heidelbeeren aus dem Kühlschrank nehmen und durchrühren, so dass sich die Masse gut portionieren lässt und in die Gläser füllen. Die Gläser mit Minzblättern oder ganzen Heidelbeeren garnieren.