



DESSERT VOM SCHOKO-KUSS

Zutaten:

70g brauner Zucker
120g gehobelte Mandeln
1 Prise Salz
500g Magerquark
1 EL brauner Zucker
1 Tüte Vanillezucker
Abrieb von einer Bio-Zitrone
10 Schokoküsse
15 Löffelbiskuits
100g frische Himbeeren

Zubereitung:

Zunächst 70g braunen Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Die Mandeln dazugeben, gut verrühren und mit einer Prise Salz würzen. Die Masse auf ein Backblech geben und dünn verstreichen. Auskühlen lassen und dann in kleine Stückchen zerbrechen.

Die cremige Masse von den Schokoküssen abstreichen und mit dem Magerquark, dem Zitronenabrieb sowie mit Vanillezucker und braunem Zucker verrühren. Die Waffeln zur Seite stellen. Die Löffelbiskuits in eine längliche Auflaufform legen (eventuell mit etwas Limoncello, dem italienischen Zitronenlikör, beträufeln) und die Quarkmasse gleichmäßig darüber verteilen. Direkt vor dem Servieren die runden Schokokuss-Waffeln in die Quarkmasse stecken. Dazwischen die Stückchen der Zuckermanteln geben. Zum Schluss noch die Himbeeren auf der Fläche verteilen.