

Geschichtete Erdbeer-Haferflocken-Creme

Zubereitungszeit: 30 min



Zutaten

60 g	Hafer, geflockt (alternativ Buchweizen)
2 EL	Brauner Zucker
120 g	Magerquark
120 g	Mascarpone
2 EL	Blütenhonig
120 g	Apfel, grob raspelt
¼ TL	Naturvanille, gemahlen
1 TL	Zitronenschale, abgerieben
250 g	Erdbeeren, geviertelt
4-8	Minzeblätter

Zubereitung:

Den Hafer bzw. den Buchweizen im Flocker flocken und in der heißen Pfanne andarren (ohne Fett). Sobald das Getreide nußig duftet den braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Vorsicht: Den Zucker nur leicht schmelzen lassen! Das karamellierte Getreide aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Quark, Mascarpone und Honig glattrühren, den raspelten Apfel unterheben und mit Naturvanille und Zitronenschale abschmecken. Die Erdbeeren mit Stil waschen, anschließend putzen und vierteln.

Nun eine Schicht Mascarpone-Creme in ein Glas füllen, ein paar Erdbeerviertel einsetzen, mit karamellisierten Getreide bestreuen und dasselbe Prozedere noch einmal wiederholen. Zum Schluss mit einem Klecks Creme enden und Minzeblättern servieren.