

# Dein Plätzchen Dessert

## Du brauchst:

100 g Plätzchen (oder Butterkekse)

50 g Butter

1 Glas Sauerkirschen (entsteint und gezuckert) oder wenn du magst auch Mandarinen

300 g Frischkäse

50 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

50 g Puderzucker

60 g Mandelsplitter

60 g Schokoraspeln

## STEP 1

Plätzchen in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz so lange draufklopfen, bis feine Brösel entstanden sind oder du wählst eine andere Form um die Plätzchen zu verkleinern. Butter in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Keksbrösel auf sechs Gläser verteilen und mit einem Teelöffel leicht andrücken. Gläser für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



## STEP 2

Kirschen abgießen und gut abtropfen lassen. Frischkäse mit Milch und Vanillezucker und Zimt in einer Rührschüssel glattrühren. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Sahne vorsichtig unter den Frischkäse ziehen. Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und eine Schicht Sahne-Frischkäse Masse über die Keksbrösel geben. Darüber eine Schicht Kirschen (oder Mandarinen) verteilen und mit einer weiteren Schicht Sahne-Frischkäse Masse bedecken. Kirschen darauf verteilen und mit Mandelsplittern und weißen Schokoraspeln garnieren.



Erklärung mit Bildern

