

KUCHENRESTE-DESSERT IM GLAS

★★★★★ 4.8 bei 11 Bewertungen



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.



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