



Benjamins Engelstraum

Der leckere Engelstraum entsteht aus drei Schichten:
Spekulatiuskrümel, Kirschpudding und Sahnequark.

Das brauchst Du dazu:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 100 ml Kirschsafte extra
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 Prise Zimt
- 250 ml Sahne
- 250 g Magerquark
- 3 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- Spekulatius-Kekse

Außerdem:

- Sieb, Schüssel
- Topf, Schneebesen, Löffel
- Mixer, hohe Rührschüssel
- Gefrierbeutel, Nudelholz
- 6 Gläser
- Spritzbeutel



Tipp: Eine besonders schöne Verzierung entsteht mit einer Kokoskugel als Engelskopf. Zwei Kekse, in Form von Flügeln gebacken, kannst Du an das Glas hängen.

- 1 Gieße die Sauerkirschen über einer Schüssel in ein Sieb und fange den Saft auf.
- 2 Koche einen festen Pudding nach der Anleitung auf der Puddingverpackung. Ersetze aber die Milch durch etwa 400 ml Kirschsafte.
- 3 Nimm den Topf vom Herd. Rühre eine Prise Zimt und die Kirschen unter den Pudding. Lass ihn abkühlen.
- 4 Gib pro Person etwa 3 Spekulatius in einen kleinen Gefrierbeutel und verschließe ihn.
- 5 Rolle mit dem Nudelholz über den Keksebeutel, bis feine Krümel entstehen.
- 6 Schlage die Sahne in der Rührschüssel mit dem Mixer streif. Rühre Zucker und Zimt unter.
- 7 Verrühre Sahne und Quark vorsichtig mit einem Schneebesen. Fülle den Quark in einen Spritzbeutel.
- 8 Schichte dann abwechselnd in die Gläser: Spekulatius, Kirschpudding, Quark. So lange, bis das Glas gefüllt ist.