Schnelles Schichtdessert

Rasch zubereitet und großartig im Geschmack! Das schnelle Dessert mit Gelinggarantie! Ideal für übrige Kekse oder Weihnachtsplätzchen!

glutenfrei, optional laktosefrei, milchfrei

Für 4 – 6 Personen

200g glutenfreie Kekse (Zur Weihnachtszeit gerne Spekulatius, Lebkuchen oder Printen.) (ggf. laktosefrei)
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350g)
200ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)
200g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillezucker
Nach Geschmack: Zimt oder Kakaopulver

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der flachen Seite eines Fleischklopfers zerkleinern. Lebkuchen oder Printen sehr fein schneiden. In eine Auflaufform geben.
2. Die Kirschen abtropfen lassen, aber den Saft dabei auffangen. Die Kirschen auf die Keksbrösel geben und zusätzlich etwa 8 – 10 EL Kirschsaft darauf verteilen.
3. Sahne steif schlagen und mit Schmand und Vanillezucker verrühren. Die Creme auf die Kirschen streichen. Das Dessert mit Frischhaltefolie abdecken und für einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Verzehr mit Zimt oder Kakaopulver bestäuben.

Variation: Gerne können andere Dosenfrüchte oder auch frische Früchte und Saft verwendet werden.

Milcheiweißfrei – Tipp: Milcheiweißfreie Kekse verwenden. Im Reformhaus oder Bioladen sind Ersatzprodukte für Schlagsahne, Sauerrahm, Frischkäse und Quark erhältlich.