

Windbeutel-Dessert

Die köstliche Dessertkreation aus zarten glutenfreien Windbeuteln, einer feinen Quarkcreme und aromatischen Früchten lässt sich im Nu zubereiten und ist ideal für viele Personen. Das Dessert lässt sich prima vorbereiten und schmeckt schön durchgezogen nach einigen Stunden köstlich ☐

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 8 Personen (Größe der Form: ca. 33 x 23cm)

2 Packungen glutenfreie Windbeutel von z.B. Rewe frei von
600g Sahne (ggf. laktosefrei)
500g Speisequark (ggf. laktosefrei)
50ml Milch (ggf. laktosefrei)
80 – 120g Zucker (je nach Geschmack)
2 P. Vanillezucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Frische Beeren/Früchte nach Geschmack

1. Die Windbeutel in gefrorenem Zustand in eine Form geben, 6 Windbeutel zur Dekoration beiseitelegen.
2. Sahne steif schlagen.
3. Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb verrühren, Sahne unterheben. Die Creme auf die Windbeutel geben.

4. Beeren und Früchte auf der Creme verteilen und mit den restlichen Windbeuteln dekorieren.

Tipp: Das Dessert kann bestens einige Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden.

Milchfrei – Tipp: Kleine Windbeutel nach [DIESEM](#) Rezept zubereiten. Die Windbeutel auf Wunsch mit gesüßter Schlagsahne befüllen, dies ist aber nicht zwingend notwendig. Anstatt sahn einen aufschlagbaren Ersatz z.B. auf Reisbasis nutzen, Quark durch eine Alternative auf Sojabasis einsetzen und Milch durch z.B. Mandeldrink austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.





