

Weihnachtliches Dessert

Zutaten:

1 Packung Pfeffernüsse, 1 Becher Kirschgrütze, 250 g Mascarpone (1 Becher), 500 g Joghurt (1 Becher), 1 EL Agaven-Dicksaft, 1 EL Zucker, 2-4 cl Rum

Zubereitung:

Die Pfeffernüsse auf einem großen Brett mit dem Messer zerkleinern. Mascarpone, den Joghurt mit dem Agaven-Dicksaft und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer aufschlagen, so das eine cremige Masse entsteht. Nun schichtweise die Pfeffernüsse, 1 EL Kirschgrütze, die Mascarpone-, Joghurtmasse in die Gläser füllen. Wenn keine Kinder mitessen, können die Pfeffernüsse mit ein wenig Rum beträufelt werden. Schichtweise so fortfahren, bis die gewünschte Dessertmenge im Glas ist. Vor den Verzehr mindestens 1 Stund kalt stellen. Schmeckt wirklich superlecker!!

Guten Appetit!!