



STAUD'S
WIEN



AUS FREUDE AM GENUSS

Erdbeeren & Rhabarber Konfitüre im frisch-fruchtigen Schicht-Duett

Den Mascarpone mit dem Topfen sowie Staub- und Vanillezucker verrühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Die Biskotten grob zerkleinern und als erste Schicht des Desserts verwenden.

Danach je 3 EL der Creme und 20 g STAUD'S Limitierte Erdbeeren & Rhabarber Konfitüre in mehreren Schichten ins Glas füllen. Damit das Dessert gut durchziehen kann, dieses für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Mit frischer Minze servieren.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Das Schichtdessert macht serviert in leeren STAUD'S Gläsern auch optisch so einiges her. Dazu die Etiketten unter warmem Wasser von den Gläsern lösen, auswaschen und wiederverwenden.



🍴 4 Portionen

🕒 15 Min.

Zutaten:

240 g STAUD'S
Limitierte Erdbeeren
& Rhabarber Konfitüre
100 g Biskotten
100 g Mascarpone
150 g Topfen
150 ml Schlagobers
20 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
frische Minze zum
Garnieren