

# Mascarpone Fruit Crunch

Leckerer, schnell gemachtes Knusperdessert

**Dieses Schichtdessert ist ein echter Nachspeisentraum. Natürlich könnt Ihr es auch einfach so zwischendurch vernaschen. Die Creme aus Mascarpone und Magerquark in Kombination mit knackigen, gebräunten Mandeln und fruchtigen Beeren, in unserem Fall Johannisbeere und Blaubeere, macht wirklich süchtig. Dabei ist dieses Dessert wirklich schnell gemacht, also perfekt für überraschende Gäste geeignet. Die Beeren könnt Ihr ganz einfach gegen anderes Obst, welches Ihr gerade vorrätig habt austauschen.**

## Zutaten

- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 Becher Sahne
- 400 g Blaubeeren, Johannisbeeren Mischung (TK)
- 100 g Mandelblättchen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker

## Zubereitung

- Zunächst den Magerquark mit der Mascarpone und dem Vanillinzucker vermengen.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Mischung heben.
- Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Mandelplättchen mit dem EL Zucker bei schwacher Hitze goldbraun anbraten.
- Die Beerenmischung kurz antauen lassen.
- Nun immer abwechselnd Mascarpone Mischung, Mandelplättchen und Beeren in Gläser schichten und frisch servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mascarpone-fruit-crunch/>