

Hier und heute



Erdbeer-Dessert mit Kokos-Knusper

Für dieses köstliche Dessert schichtet Theresa Knipschild luftige Frischkäse-Quark-Creme und Erdbeeren und toppt sie mit Mandel-Kokos-Knusper.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 4-6 Gläser oder eine Dessertschale

Zutaten für die Kokos-Knusper

- 150 g Haferflocken
- 100 g gestiftete Mandeln
- 40 g Kokosöl
- 60 g Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 3 Prisen Salz
- etwas Zimt nach Geschmack
- 80 g Kokosraspeln oder große Kokosflocken/Kokoschips

Zutaten für die Creme

- 200 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 200 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker oder nach Geschmack
- Abrieb einer halben Bio-Orange
- Optional als Dekoration 4-6 Kokos-Gebäckkugeln

Zubereitung

Ahornsirup und Kokosöl in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Mit Mandeln und Haferflocken, Salz und ggf. Zimt mischen.

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Mischung auf ein Backblech geben und etwas zehn Minuten backen. Danach die Kokosraspeln zugeben, mit einem Löffel vermischen und vier bis sieben Minuten weiter goldbraun backen.

Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren, die matschig oder nicht süß genug sind, in ein Gefäß geben und mit etwas Zucker pürieren. Die kleingeschnittenen Erdbeeren mit den pürierten Erdbeeren mischen.

Für die Creme Frischkäse, Quark und Zucker glattrühren. Mit etwas Orangenabrieb abschmecken. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die vollständig abgekühlten Kokos-Knusper, die Erdbeeren und die Creme in Gläser schichten. Wer mag, garniert das Dessert noch mit Erdbeeren mit Grün und gekauften Kokos-Gebäckkugel.