

### Weihnachtliche Schichtspeise

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

#### Schichtspeise

- 250 g Quark
- 50,0 g Sahne
- 25,0 g Vanillezucker
- 1,0 TL Amaretto
- 100 g braune Kuchen  
Kakao zum  
Bestäuben  
Schokodeko nach  
Belieben

#### Beeren-Sauce

- 120 g Jostabeeren  
(alternativ schwarze  
Johannisbeeren),  
auch TK-Ware  
möglich
- 70,0 ml Apfelsaft
- 1,0 EL Zucker
- 1,0 TL Speisestärke

(Angaben für 3 Personen)

*In der Adventszeit zu viele Kekse gebacken, gekauft oder geschenkt bekommen? Hier ein Tipp für eine leckere Verwendung von braunen Kuchen. Es eignen sich aber auch Lebkuchen für dieses weihnachtlich schmeckende Dessert. Dazu wird eine Soße aus Josta-Beeren gereicht, die einen schönen Kontrast zur süßen Schichtspeise bilden. Die Zubereitung selbst geht ganz schnell, aber die Speise muss lange genug kühl stehen, damit die Kekse durchweichen.*

#### Zubereitung

Quark, Sahne, Vanillezucker und Amaretto mit dem Rührgerät cremig schlagen. In einer Schüssel zuerst den Boden mit der Quarkcreme bedecken, dann eine Schicht braune Kuchen darauf legen, diese wieder mit Quark bedecken, eine weitere Schicht braune Kuchen darauf legen und mit einer dritten Quarkschicht abschließen. Mit Kakao bestäuben und nach Belieben mit Schokodeko verzieren. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Für die Beerenauce die Beeren ggf. waschen und verlesen bzw. antauen lassen. In einem kleinen Topf mit dem Großteil des Apfelsaftes und dem Zucker erhitzen. Den Rest des Apfelsaftes mit der Speisestärke glatrühren und in die kochende Beerenauce einrühren. Die Sauce abgekühlt zu der Schichtspeise servieren.

