



# Schichtdessert Wintertraum

mit Beeren und weißer Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

## So wird's gemacht

### Für die Spekulatiuskekse:

Mehl, Zucker, Spekulatiusgewürz und Salz in einer Schüssel mischen.

Kalte Butter in Stückchen schneiden und mit den Händen ins Mehl

einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht.

Ei hinzugeben und den Teig zügig zu einer glatten Kugel kneten. Nicht zu lange kneten, damit der Teig mürbe bleibt.

Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Teig ausrollen und ausstechen. Wer

Schokotannenbäume machem möchte, kann den Teig kleine, 10 cm lange, etw 0,5 cm dicke "Stämme" schneiden. Diese müssen bei 180 °C Umluft etwa 5-6 Minuten backen, komplett auskühlen lassen. Andere Plätzchen sollten etwa 8-10 Minuten goldbraun backen.

### Für die Beerenmasse:

Zunächst 100 g Himbeeren und 100 g Blaubeeren mit Saft aufkochen und durch ein Sieb geben. Die passierte Masse in einen Topf geben, Zucker, Gewürze, Vanillezucker und Stärke einrühren und aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Die restlichen Beeren untergeben.

### Für die Creme:

Mascarpone mit dem Quark glatt rühren. Weiße Schokolade schmelzen und in die Masse rühren. Sahne, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Mascarpone-Quark-Masse gemeinsam mit dem Zimt einrühren.

Plätzchen zerbröseln. Plätzchenbrösel auf den Glasboden geben, mit etwas Beeren beträufeln. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und etwas Creme auf die Plätzchen geben. Darauf die Beeren verteilen und eine weitere Schicht Plätzchen auf den Beeren verteilen. Mit Creme bedecken und so fortfahren bis das Glas gut gefüllt ist. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus Schokolade und den Keks-Stämmchen kleine Tannenbäume vorbereiten, gut durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit einem Tannenbaum dekorieren.

## Einkaufsliste

6-8 Dessertgläser (220-300 ml)

oder in einer 24 cm Form

### Für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 150 g Quark
- 250 ml Sahne
- 150 g weiße Schokolade
- 70 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

### Für die Beerenmasse:

- 250 g TK Himbeeren
- 250 g TK Blaubeeren
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 10 g Speisestärke
- 2 TL Zimt oder Spekulatiusgewürz
- 100 ml Apfelsaft oder Maracujasaft

### Für die Spekulatius:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Msp Salz

### Außerdem:

200 g Vollmilchschokolade  
100 g weiße Schokolade und  
Streusel für die Tannenbäume

