



# ♡ Blaubeer-♡ Käsekuchen- & Creme



## ♡ Zutaten

- › 1 Zitrone
- › 200 g Doppelrahm Frischkäse
- › 250 g Magerquark
- › 1 Pack Vanille-Aroma
- › 8 Schoko-Cookies
- › 100 g TK Blaubeeren
- › 50 g frische Blaubeeren
- › 50 ml trüber Apfelsaft
- › 70 g Zucker
- › etwas Minze und Puderzucker

Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Anschließend den Saft auspressen.

Den Frischkäse mit Quark glatt rühren. Nun den Mix mit Vanille, Zitronenschale, 1-2 EL Zitronensaft und 50 g Zucker abschmecken.

Schoko-Cookies zerbröckeln und die Hälfte davon in Gläser aufteilen.

Die TK Blaubeeren in ein hohes Gefäß geben. Nun den übrigen Zucker und Zitronensaft dazu geben und mit dem Fruchtsaft aufschütten. Alles mit einem Mixstab pürieren.

Die halbgefrorene Beerenmasse zu der Quarkmasse geben, so das ein schönes Farbenspiel entsteht.

Mit den übrigen Cookies bestreuen und mit frischen Blaubeeren und Minze garnieren. Wer mag alles noch mit etwas Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

