



ZUTATEN

Bretzelboden:

200g Salzbretzel
200g Butter
50g Zucker

Vanillecreme:

500g Frischkäse Pur
120g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Vanilleschote
500ml Cremefin zum
Schlagen
2 Pkg Sahnesteif

Erdbeerschicht:

600g Erdbeeren
2 Pkg Erdbeerguss
500ml Wasser

REZEPT: ERDBEER-BRETZEL SCHICHTDESSERT

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Bretzel in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln
3. Bretzelkrümel mit weicher Butter und Zucker mischen und anschließend gleichmäßig in einer großen Auflaufform verteilen. 10 Minuten backen
4. Frischkäse mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Mark einer Vanilleschote glatt rühren. Cremefin mit Sahnesteif mischen und mit einem Rührgerät steif schlagen
5. Die feste Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben und auf dem abgekühlten Bretzelboden verstreichen. Kalt stellen
6. Für das Erdbeertopping das Erdbeergusspulver mit 500ml Wasser aufkochen und sofort die gewaschenen und geviertelten Erdbeeren untermischen
7. Das Erdbeertopping auf die Frischkäsemasse geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

REICHT FÜR 8 PERSÖNLICHEN
DAUERT 45 MINUTEN
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Das Erdbeer-Bretzel Schichtdessert lässt sich besser portionieren, wenn die Frischkäsemasse etwas fester ist. Dafür die Auflaufform 30 Minuten vor dem Servieren in die Gefriertruhe stellen.

NOTIZEN

