



Ölz Mini Marmorkuchen im Glas

mit frischen Kirschen als Schichtdessert



Zutaten

2 Pkg. Ölz Mini Marmorkuchen
200 g frische Kirschen
250 g Joghurt
200 g Topfen
1 EL Zucker

Zubereitungszeit

15 min

1. Die Ölz Mini Marmorkuchen der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach außen in ein rundes Glas geben.
2. Die Ölz Mini Kuchen an der oberen Glaskante abschneiden. Diese Kuchenreste zerbröseln, den Boden damit auslegen und etwas festdrücken.
3. Joghurt und Topfen mit 1 Esslöffel Zucker gut verrühren. Die Kirschen halbieren und den Kern entfernen.
4. Jeweils eine Schicht Joghurt-Topfenmasse, Kirschen und dazwischen Kuchenkrümel einfüllen.
5. Dann nochmals Kirschen und Joghurtmasse einfüllen. Das Dessert mit ganzen Kirschen garniert servieren.

Umsetzung in Kooperation mit Cooking Catrin