

## Schoko-Crunchy Dessert mit Frischkäse und Beeren

Fruchtig leicht, cremig-frisch und mit knusprigem Schoko-Highlight.

### Zutaten für 2 (4) Personen:

- 20g (40g) Cornflakes
- 20g (40g) gehobelte Mandeln
- 50g (100g) Kuvertüre Zartbitter
- 200g (400g) Frischkäse
- 100g (200g) frischer Beerenmix
- 1 (2) Bio- Zitrone
- 1 (2) Päckchen Vanillezucker

### Das sollten Sie zu Hause haben:

- Zucker
- Metallschüssel, Metallsieb
- Backpapier



Dessert



ca. 25 Minuten

## Schoko-Crunchy Dessert mit Frischkäse und Beeren

### Zubereitung:

**1.** In einer beschichteten *Pfanne die Mandeln ohne Fett* bei mittlerer Hitze ca. 5 Min rösten, bis sie leicht braun sind. Ab und zu schwenken.

**2.** Inzwischen in einem kleinen Topf soviel Wasser zum Kochen bringen, dass die Metallschüssel darauf schwimmen kann.

**3.** Kocht das Wasser, Hitze reduzieren. Metallschüssel (oder alternativ einen kleineren Topf) auf das Wasserbad setzen. Kuvertüre hineingeben und langsam schmelzen lassen.

**4.** Geröstete Mandeln vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**5.** Backpapier bereit legen.

**6.** Nun Mandeln und Cornflakes in die geschmolzene Kuvertüre geben und vorsichtig vermengen, so dass Mandeln und Cornflakes mit Schokolade überzogen sind. Dann die

Masse auf dem Backpapier ausstreichen und für 15 Min in den Kühlschrank legen.

**7.** Inzwischen die Beeren vorsichtig waschen und auf Küchenpapier trocknen. Zitrone(n) heiß abwaschen, trocknen und Zitronenschale rundherum abreiben. Aufpassen, dass nur die Schale abgerieben wird und nicht das Weiße. 1 (2) EL Zitronensaft ausdrücken.

**8.** In einer Schüssel den Frischkäse, Zitronenschale, Zitronensaft und Vanillezucker cremig rühren.

**9.** Die Hälfte der Beeren in ein feinmaschiges Metallsieb geben und über dem Frischkäse passieren (ausdrücken). Das geht am besten mit einer Suppenkelle oder einem großen Löffel. Den Saft in die Frischkäsemasse einarbeiten.

**10.** Schoko-Crunch aus dem Kühlschrank nehmen und grob hacken. In 2 (4) Gläser füllen.

Frischkäsecreme darauf geben und mit den restlichen Beeren dekorieren. **Guten Appetit!**



### Wussten Sie schon:

Die Zitrone ist eine Kreuzung aus der Zitronatzitrone und der Bitterorange und stammt vermutlich aus dem Nordosten Indiens. Sie gehört zu den ganz wenigen Pflanzen, die zur selben Zeit Blüten, reife und unreife Früchte tragen. Ihre fruchtige Säure verleiht vielen Gerichten und Getränken eine angenehme Frische. Aber nicht nur in der Küche findet die Zitrone Verwendung: Ob als Haut- und Haarpflege, gegen Verdauungsschwäche oder gegen Schmutz und Flecken aller Art, die Zitrone ist ein regelrechtes Allround-Talent.