

## Schokokuss-Creme mit Himbeersauce

Da helfen sogar die Kinder gern mit! Einfach die süßen Schokoküsse zerdrücken und mit Quark verrühren. Dazu gibt's fruchtig-frische Himbeersauce und knuspriges Müsli.

### Zutaten (für 4 Personen)

4 Schokoküsse a 25 g  
300 g Magerquark  
300 g Griechischer Joghurt  
2 Pck Vanillezucker  
2 EL Zucker  
300 g gefrorene Himbeeren  
30 g Puderzucker  
Knuspermüsli Ihrer Wahl

### Zubereitung

Magerquark mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker vermischen

**TIPP: Magerquark und Griechischer Joghurt enthalten besonders viel Eiweiß und gelten damit als Protein-Bomben.**

Schokoküsse ohne Bodenwaffel unterrühren

Aufgetaute Himbeeren mit Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen

Abwechselnd Quarkmasse, Himbeerpüree und Knuspermüsli in Gläser schichten, mit frischen Himbeeren garnieren

Möglichst bald verzehren, solange das Müsli knusprig ist

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*