



## Dickmann's Rote Grütze

Die herrliche Kombination von Schokolade und frischer roter Grütze ist einfach himmlisch. Und wenn noch die Super Dickmann's dazukommen, schlagen Schlemmerherzen höher.

### Zeitaufwand: 15 Min.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

### Zutaten

Reicht für **6 Personen**

- 20 Super Dickmann's
- 250 g Speisequark (20 % Fett)
- 400 g Schlagsahne
- 500 ml rote Grütze, aus dem Kühlregal
- 200 g gemischte Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, rote Johannisbeeren)

### Schwierigkeit

● ● ● Leicht

### Zubereitung

1. Die Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Böden beiseitestellen. Die Schaummasse mit dem Speisequark in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
2. Den Dickmann's Quark in Dessertschüsselchen füllen und die rote Grütze darauf verteilen. Mit frischen Beeren garnieren.

