



## Himbeer-Schichtdessert mit Zimt-Karamellmandeln

Ergibt: 2 Portionen

### *Zutaten:*

150 g Magerquark

150 g Frischkäse, bis 3 % Fett

Flavour Drops Vanille, nach Belieben

100 g TK oder frische Himbeeren

### Karamellmandeln:

1 TL Kokosöl

2 EL Mandelblättchen

1 EL brauner Zucker

1/2 TL Zimt

### *Zubereitung:*

1. Den Quark mit dem Frischkäse verrühren und mit Flavour Drops nach Belieben süßen.
2. Dann in zwei Gläser die Hälfte der Quarkcreme geben, darauf die Himbeeren (bis auf 2 für die Deko) verteilen und die restliche Quarkcreme darüber geben.
3. Die Gläser verschließen und bis kurz vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Mandeln das Kokosöl in einer Pfanne schmelzen, Mandeln, Zucker und Zimt zugeben und unter Rühren karamellisieren, bis sie den gewünschten Bräunegrad erreicht haben. Die Mandeln dann direkt aus der Pfanne auf Backpapier geben und auskühlen lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, jeweils eine Deko-Himbeere darauf setzen und die Mandeln darüber streuen.