



BRAUNER ZUCKER JOGHURT DESSERT
BROWN SUGAR YOGURT DESSERT

Zutaten	Ingredients
500g Quark	2 1/4 cups sour cream
1 Becher Schmand	1 cup cream cheese
Braunen Zucker	brown sugar
2 TL Vanilleextrakt	2 tsp vanilla extract
2 Schalen Blaubeeren	2 cups blueberries
2 Schalen Himbeeren	2 cups raspberries
(jede Frucht eurer Wahl möglich)	(possible with every fruit)

Zubereitung

1. Quark, Schmand und Vanilleextrakt miteinander vermischen und in eine Auflaufform geben
2. großzügig mit braunem Zucker bestreuen (nehmt nicht zu wenig, denn Quark und Schmand pur schmeckt nach Quark und Schmand pur)
3. anschließend für mindestens 30 min in den Kühlschrank, bis der Zucker sich auflöst und Melasse entsteht
4. in Gläschen den Joghurt im Wechsel mit Beeren schichten

Instructions

1. mix cream cheese, sour cream and vanilla extract and place in a casserole dish
2. sprinkle with plenty of brown sugar (take enough sugar because plain cream cheese and sour cream tastes like cream cheese and sour cream)
3. place in fridge for at least 30 min until brown sugar becomes molasses
4. layer yogurt and fruit in dessert jar

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!