



## Dickmann's Quarktraum

Cremig, fruchtig, knusprig – dieses Super Dickmann's Dessert für 6 Personen hat alles, was man zum Glückhlichsein braucht. Dabei ist es nicht nur super lecker, sondern auch super schnell gemacht. Darum nennt man es auch Dickes Glück!

### Zeitaufwand: 1 Std. 15 Min.

Zubereitungszeit: **15 Min.**

Kühlzeit: **1 Std.**

### Schwierigkeit

● ● ● Leicht

### Zutaten

- 9 Super Dickmann's
- 400 g Quark
- 200 g Joghurt
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Amaretti-Kekse
- 1 Glas Kirschen

### Zubereitung

1. Quark, Joghurt und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Die Super Dickmann's von der Waffel trennen und unter die Quarkmasse rühren.
2. Die Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Kirschen abtropfen lassen.
3. Ungefähr  $\frac{2}{3}$  der Dickmann's Creme auf 6 Gläser verteilen und jeweils mit einer Schicht Amaretti-Krümel bestreuen. Danach die Kirschen auf die Gläser verteilen und mit einem großen Klecks Dickmann's Creme abschließen.
4. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen und vor dem Servieren mit den Waffelböden garnieren.