

# Spekulatius-Marzipan-Träumchen

**Für ca. 12 Gläser á 220 ml brauchst du:**

1 Glas Sauerkirschen

250 g Magerquark

400 g Schlagcreme, fettreduziert 19 % (normale Schlagsahne geht natürlich auch)

1 EL Zucker

1 EL Vanilleextrakt

12 TL Amaretto

ca. 250 g Spekulatiuskekse

200 g Marzipan

**Zubereitung des Spekulatius-Marzipan-Träumchen:**

- Zuerst die Kirschen abgießen und dabei den Kirschsafte in einem Topf auffangen.
- Das Marzipan kleinschneiden.
- Den Kirschsafte in einem Topf erhitzen, das Marzipan hinzufügen und so lange erwärmen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat.
- Die Kirschen dazugeben und kalt stellen.
- Die Schlagcreme mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät steif schlagen.
- Den Magerquark zusammen mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt unterrühren und bei Seite stellen.
- Die Spekulatius in einem Gefrierbeutel grob zerkleinern.
- Jetzt die Masse in die Gläschen schichten.
- Dazu etwas Spekulatiuskrümel auf den Boden der Gläser geben und mit dem Amaretto beträufeln.
- Als nächste Schicht einen guten EL Quarksahnecreme einfüllen und mit dem Kirsch-Marzipan abschließen.
- Das Ganze nochmal wiederholen und mit ein paar Spekulatiuskrümeln verzieren.

Guten Genuss wünscht dir Bettina von [diealltagsfeierin.de](http://diealltagsfeierin.de)!