

## Windbeutelkuchen aus der runden Ofenhexe® von Pampered Chef®



*Windbeutel Kuchen ohne Backen aus der runden Stoneware von Pampered Chef®*

### **Zutaten:**

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

250 g Sahne

80 g Zucker

2 Packungen Mini Windbeutel gefüllt mit Vanillesahne aus dem TK (ca. 500 g)

500 g Rote Grütze

250 g gefrorene Himbeeren

3 EL Kirschlikör

Ein paar frische Himbeeren für die Deko

Etwas Zartbitter Schokolade die mit dem Knoblauchschneider als Deko geraspelt wird

### **Zubereitung:**

Zuerst die Sahne steif schlagen und nach und nach den Zucker dazu einrieseln lassen.

Mascarpone, Quark in die steif gewordene Sahne geben und miteinander glattrühren.

Nun legst du die Mini Windbeutel in deine runde Ofenhexe® Kuchenform von Pampered Chef® und gibst dann den Kirschlikör tropfenweise auf jeden Windbeutel.

Danach streichst du die Rote Grütze auf den Windbeuteln glatt und gibst darüber die TK Himbeeren.

Jetzt kommt die Creme auf die Himbeeren und diese streichst du mit dem kleinen Streicher von Pampered Chef® schön glatt.

Nun kannst du mit dem Knoblauchschneider von PC® die Zartbitter Schokolade über die Creme raspeln.

Als Deko gibst du danach die frischen Himbeeren oben drauf.

Dieses Dessert ist heiß begehrt bei meiner Familie ❤️

Ich entnehme die Portionen mit einem mit dem Edelstahl Kochlöffel von Pampered Chef® dann hat man genau die richtige Portionsgröße.