



# Zitronen - Nudeln mit Quarkcreme und Keksbrösel

Ideal als Alternative zu Kuchen oder Torte.  
Passt auch gut zu einem Picknick oder klassisch als Dessert.

 15 Minuten

 6 -8 Portionen

## Zutaten

- 70 g Butter
- 80 g Strandtaler aus der Rügener Keks-Fabrik oder Butterkekse (nach Wunsch Vollkorn)
- 500 g Magerquark
- 300 g Frischkäse
- 80-100 g Zucker je nach Geschmack
- 2 gehäufte Teelöffel Vanillezucker
- 150 g Heidelbeeren (bei sehr großen Beeren, vorher halbieren)
- 1 Tüte unserer Zitronen-Nudeln (1 TL Zucker, 1 Prise Salz für das Kochwasser)



## Zubereitung

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 1 TL Zucker, 1 Prise Salz und die Zitronennudeln dazu geben und 5 Minuten kochen lassen.

Nebenbei die Butter bei wenig Hitze in einem Topf oder Pfanne zum schmelzen bringen. Außerdem die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer die Kekse zerstoßen, bis Sie bröselig sind. Jetzt den Quark mit Frischkäse, Zucker und Vanillezucker cremig verrühren und am Schluss die Heidelbeeren unterheben. Die gekochten Nudeln abgießen und sofort mit 1 - 2 Esslöffel der geschmolzenen Butter verrühren. Die restliche Butter mit den zerstoßenen Butterkekse vermengen.

Nun kann das Dessert in eine Auflaufform oder in Dessertgläser geschichtet werden. Zuerst eine Schicht der Quarkcreme, dann 1 Schicht der Nudeln immer im Wechsel bis alles verbraucht ist, idealerweise sollte die letzte Schicht Quarkcreme sein. Als Abschluss die Butter-Keks-Masse auf der Creme verteilen. Wer mag kann mit einem Minzblatt oder einer aufgeschnittenen Heidelbeeren garnieren. Guten Appetit!

Unsere Nudeln und Kekse bekommt Ihr auch in unserem Shop:  
[www.altepomernkate-shop.de](http://www.altepomernkate-shop.de)