

# Windbeuteldessert

## Zutaten

3 Päckchen Miniwindbeutel mit Sahnefüllung, 1000 g Magerquark, 600 g Milchmädchen, 750 g Himbeeren (TK)

## Zubereitung

Die gefrorenen Miniwindbeutel 1-lagig in einer großen Auflaufform verteilen. Den Magerquark und Milchmädchen 20 Sekunden / Stufe 4 verrühren. Mit dem Spatel alles nach unten schieben und nochmals 20 Sekunden / Stufe 4 vermischen. Die Creme auf den Miniwindbeuteln verteilen, glatt streichen. Die gefrorenen Himbeeren auf der Creme verteilen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Quelle: [www.rezeptwelt.de](http://www.rezeptwelt.de)

## Tipp

Ich nehme auf 1 kg Quark 1 Dose Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch, gibt es auch no-name ein bisschen billiger ;-)

Es ist zwar ein Thermomix - Rezept, aber für solche niederen Tätigkeiten ;-)) brauche ich den TM nicht. Ich benutze nur den Schneebesen zum Verrühren, geht wunderbar ;-))

Weil Desserts in einer größeren Auflaufform nach der ersten Entnahme nicht mehr „schön“ aussehen, richte ich lieber gleich in kleinen Gefäßen an. Für dieses Dessert benutze ich türkische Teegläser, gehen aber sicher auch andere.

In einem Päckchen Windbeutel sind ca. 20 Stück.

