

Melonen-Muffin-Dessert aus dem Glas

Zutaten (ca. 4 Gläser):

- 2 Muffins (fertig gebacken)
- 100 g Frischkäse
- 100 ml Sahne
- 1/2 Becher Joghurt Natur
- 1 TL Zucker
- 1/8 Stück Melone
- 1 Spritzer Zitrone
- ggf. etwas frisches Basilikum oder frische Minze (zerhackt)

Anleitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad erhitzen.
2. Die Muffins zerbröseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.
3. Anschließend in den Backofen schieben und so lange darin erhitzen, bis die Brösel knusprig geworden sind (ca. 10 Minuten, nicht schwarz werden lassen).
4. Frischkäse und Joghurt in einer Schüssel miteinander vermischen.
5. Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und danach unter die Frischkäsemasse heben.
6. Bei Bedarf frische Kräuter wie Minze oder Basilikum zerkleinern, ebenfalls unter die Masse rühren und einen Spritzer Zitrone hinzufügen.

7. Melone entkernen (soweit notwendig und möglich) und in kleine Stücke schneiden.
8. Alle Zutaten in einem Dessertglas schichten. Dazu als erstes die Muffinbrösel hinein füllen, danach die Creme einfüllen und anschließend ein paar Früchte in das Glas geben.
9. Diesen Vorgang wiederholen.
10. Das Dessert im Kühlschrank aufbewahren oder frisch servieren.