



# Beeriges Spekulatius-Schichtdessert

Unser beeriges Spekulatius-Schichtdessert im Glas ist im Handumdrehen zubereitet, lecker-leicht und lässt sich ideal vorbereiten. Ein einfaches Soulfood, das in der besinnlichen Weihnachtszeit nicht fehlen darf.

**Vorbereitungszeit:** 5 Minuten

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

**Zutaten** (für 4 Portionen)

- 400 g Waldbeeren (tiefgefroren)
- 0,5 TL Agar-Agar
- 600 g Joghurt / Skyr ohne Zucker (alternativ: vegan mgl.)
- 1 TL Ceylon-Zimt
- 80 g Gewürzspekulatius (vegan)

**1** Waldbeeren in einem Topf zum Köcheln bringen, danach Agar-Agar unterrühren und weitere 10 Minuten köcheln.

**2** Skyr in einer Schüssel mit Zimt cremig rühren. Gewürzspekulatius in kleine Stücke zerbrechen und die Krümel aufheben.

**3** Abwechselnd nach Belieben Spekulatius, Joghurt und leicht abgekühltes Beerengelee in ein Dessertglas schichten und mit den Spekulatiuskrümeln garnieren.

**Tipp:** Kaffee-Liebhaber können die Spekulatiusstücke beim Schichten mit etwas Espresso beträufeln.

Variationen: Schmeckt auch lecker geschichtet mit Kirschen, Mandarinen oder Apfelmus. Etwas ausgefallener ist das Dessert „Solero-Art“: Abwechselnd mit Pfirsich-Maracuja-Mus schichten (200 g Dosen-Pfirsich, 60 g Maracuja-saft).

**Guten Appetit!**