



CARAMEL-GOLDBRETZELI-DESSERT

Zubereitung: 1 Stunde
Abkühlungszeit: 1 Stunde
Kühlzeit: 12–24 Stunden

Zutaten (für 4 Weck-Gläsli à 2.2 dl)

Bretzelikrümel und Goldbretzeli

- 1 Packung Kambly Bretzeli (28 Stück)
- 110 g Zucker
- 2 EL Wasser
- 2 Tropfen Zitronensaft

Creme

- 260 g Mascarpone
- 260 g Magerquark
- 2 Päckli Vanillezucker
- 2 EL Zucker
- 2 EL Milch

Zubereitung

- 1.** Für die Bretzelischicht: 4 Bretzeli für die Goldbretzeli-Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Bretzeli in einem Cutter zu Krümeln verarbeiten. Zucker, Wasser und Zitronensaft in eine Pfanne geben und mischen. Zucker erwärmen und so lange erhitzen, bis ein hellbraunes Caramel entsteht. Mit einer Pinzette die 4 Deko-Bretzeli kurz in das Caramel tunken (Achtung, sehr heiss) und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Bretzelikrümel rasch mit restlichem Caramel mischen und ebenfalls zum Auskühlen auf ein Backpapier geben.
- 2.** Für die Creme alle Zutaten mischen und kühl stellen, so lange die Bretzelikrümel auskühlen.
- 3.** Wenn die Caramel-Bretzelikrümel ausgekühlt sind, erneut in den Cutter geben und wieder zu kleinen Krümeln verarbeiten. Die Creme in einen Spritzsack geben. In jedem Glas eine dünne Schicht Füllung auf den Boden geben. Dann abwechslungsweise Bretzelikrümel und Creme schichten. Mit Creme abschliessen. Abdecken und kühl stellen. Das Dessert kann so bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- 4.** Kurz vor dem Servieren ein Goldbretzeli pro Glas als Dekoration in die oberste Schicht Creme stecken.