

Nachspeise aus Weihnachtsresten

Geht es euch wie Maria und Josef in der heutigen Geschichte? Ist bei euch auch noch so einiges übrig von den Festtagen? Vertrocknete Kekse, ein paar Rosinen, Bröckel vom Schoko-Weihnachtsmann? Das mag jetzt eigentlich keiner mehr essen, aber zum Wegwerfen ist es viel zu schade. Aus diesen Resten kann man nämlich eine sehr leckere Jahresanfang-Nachspeise machen.



Und das geht so.

Die Reste müsst ihr zuerst mit dem Messer grob hacken und dann in der Küchenmaschine zerkleinern.

Die so entstandenen Brösel verteilt ihr jetzt in Gläser für jedes Familienmitglied und träufelt ein bisschen Saft, eine Rest Kakao vom Frühstück oder (für die Erwachsenen) einen Schluck Kaffee darüber.

Die nächste Schicht ist Joghurt oder Quark, den ihr bestimmt noch irgendwo im Kühlschrank findet.

Darauf kommen nochmal ein paar Brösel oder klein gehackte Schokolade und wenn ihr mögt ein Klecks Marmelade. Fertig!

Jetzt sollten die Gläser noch eine Weile im Kühlschrank stehen, damit die Speise schön durchzieht.

Und dann – **Tataa!** – serviert ihr der Familie einen super leckeren Nachtisch!



Guten Appetit!