

Backen mit Klausi

Der süße Abschluß:

Bratapfelcreme mit Lebkuchenschokolade

Zutaten: (Für 6-8 Portionen)

- 750 g Bratapfeljoghurt, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Sahnesteif,
- 300 ml Cremefine zum Schlagen, 100 g Lebkuchen-Schokolade,
- flüssiger Süßstoff, Minze & Mandelblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Mandelblättchen in einer Pfanne rösten.



2. Joghurt mit Vanillezucker u. flüssigem Süßstoff in eine Schüssel geben u. verquirlen. Steif geschlagene Cremefine unterheben. Schokolade klein schneiden u. unterheben. Creme in eine Form füllen u. abgedeckt über Nacht kühl stellen.



3. Creme mit Minze u. gerösteten Mandeln garniert servieren.



Tipp des Chaoten: *Genial weihnachtlich lecker!*

