

Backen mit Klaus

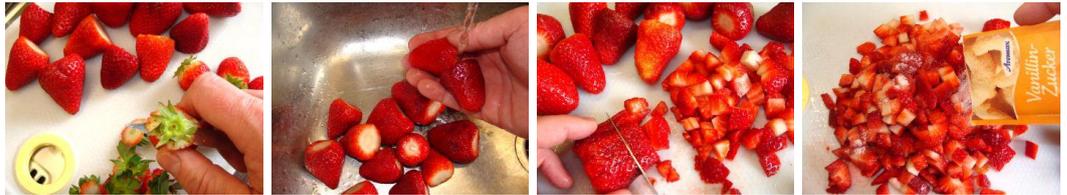
Vanille-Erdbeer-Creme

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Erdbeeren, 350 ml kalte Milch, 1 Pck. Vanillinzucker,
- 1 P. Dr. Oetker Paradies Creme Vanille, 40 g Schokoladenblättchen

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen, bis auf 4-5 Stück für die Garnierung in Würfel schneiden u. mit Vanillinzucker bestreuen.



2. Milch in ein hohes, schmales Gefäß geben. Beutelinhalt zufügen u. mit einem Handrührer auf niedrigster Stufe kurz verquirlen, dann ca. 3 Min. auf höchster Stufe dickcremig schlagen. Die Rührbesen vom Personal sauber schlecken lassen! ☺



3. Schokoladenblättchen u. Erdbeerwürfel unterheben, in eine Auflauf-form füllen u. für mind. 2 Std. kalt stellen.



Tipp des Chaoten:

Mit Erdbeeren und Schokoblättchen garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 14.04.2013