

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Vanille-Zimtcreme mit Mandarinen

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 2 Dosen (314 ml) Mandarin-Orangen, 1 kg Vanille-Joghurt,
- 250 ml Cremefine z. Schlagen, 3 Pck. Vanillinzucker,
- 5 Pck. Sahnesteif, 2 TL Zimt, 40 g Zartbitter-Schokoladenblättchen,
- Minze u. Dekor-Herzchen zum Verziern

Zubereitung:

1. Mandarinen abtropfen lassen u. den Saft dabei auffangen. Cremefine mit Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen.



2. Joghurt, Zimt, Schokoblättchen u. 4 EL Mandarinsaft verrühren.



3. Cremefine unterrühren. Mandarinen bis auf einige zum Verziern, unter das Dessert heben u. abgedeckt kaltstellen.



4. Dessert durchrühren, in eine Servierschale füllen Übrige Mandarinen darauf verteilen. Mit Minze u. Dekor-Herzchen verziert servieren.

Tipp des Chaoten: Eine leckere weihnachtliche Nachspeise.

