

# Backen mit Klaus

*Der süße Abschluß:*

## Weihnachtliche Stracciatellacreme

**Zutaten: (Für 8-10 Portionen)**

- 125 g Zimt & Koriander-Schokolade, 5 Lebkuchen, 1 geh. TL Zimt,
- 5 Mandarinen, 250 ml Cremefine, je 2 P. Vanillezucker & Sahnesteif,
- 1 kg Stracciatella-Joghurt, 20 ml weißen Rum, Raspelschokolade, Zitronenmelisse zum Garnieren

**Zubereitung:**

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Zimt & Koriander-Schokolade in kleine Stücke hacken, 3 Lebkuchen klein würfeln. Mandarinen schälen, putzen, in Filets teilen u. (bis auf 8-10) in Stücke schneiden.



2. Joghurt in einer großen Schüssel mit Zimt, Vanillinzucker u. Rum verrühren. Cremefine unterrühren. Mandarinen, Lebkuchen u. Schokolade unterheben. Creme in eine große Dessertschale füllen u. bis zum Verzehr abgedeckt kühl stellen.



3. Lebkuchensterne halbieren u. in die Creme stecken. Mit Raspelschokolade, Mandarinenfilets u. Zitronenmelisse garnieren.



*Tipp des Chaoten: Lecker weihnachtlich...*



Erstellt von Klaus am 08.11.2014