

Knusprige Rotwein-Creme

Zutaten:

100 g gehackte Walnüsse
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Rotwein Creme
125 g kalte Schlagsahne
75 ml Wasser

1. Vorbereiten: Walnüsse mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren. Nüsse auf einem Stück Backpapier verteilen und erkalten lassen.

2. Zubereiten: Rotwein Creme nach Packungsanleitung zubereiten und abwechselnd mit den Walnüssen in einer Glasschale einschichten. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 25 g, Kh: 35 g, kJ: 1.755, kcal: 418

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit