

Fruchtige Weintrauben-Haselnuss-Creme

Paradiescreme schnell und einfach zubereitet für Genießer

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g grüne Weintrauben
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Sahne-Karamell-Geschmack
30 g Dr. Oetker geröstete,
gehackte Haselnüsse

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen

1 Vorbereiten:

Weintrauben waschen und halbieren, 1 EL davon beiseitestellen.

2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen und die Nüsse zum Schluss unterrühren. Die Hälfte der Creme in eine Schale füllen, Weintrauben darauf verteilen und mit der übrigen Creme bedecken.

3 Verzieren:

Creme mit Weintrauben und Zebra-Röllchen dekorieren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben das Dessert gleich in kleinen Förmchen portionieren.