

Himbeer-Mäuse-Dessert

Dieses cremige Dessert ist leicht und schnell gemacht und für Kinder einfach lecker.

etwa 6 Stück    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

Creme:

100 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Himbeer-Sahne-Creme

Zum Verzieren:

Fruchtgummischnüre
Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Dr. Oetker gehobelte Mandeln
Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch

Wie mache ich ein süßes Mäusedessert für Kinder?:

1 Creme zubereiten:

Milch und Schlagsahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

2 Mäuse portionieren:

Mit einem ovalen Eisportionierer oder 2 Esslöffeln "Mäusekörper" formen.

3 Mäuse verzieren:

Aus den Fruchtgummi-Schnüren "Mäuseschwänze" schneiden, Dekor-Konfetti als "Augen" und "Nase", die Mandeln als "Ohren" an die "Mäusekörper legen. Die Raspelschokolade als "Mäusefutter" dazwischen streuen. Das süße Mäuse-Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.