

Knusprige Rotwein-Creme

Eine klassische Rotweincreme mit karamellisierten Walnüssen ist einfach gemacht und köstlich: Rotweincreme Dessert selber machen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

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

Wie bereite ich eine schnelle Rotweincreme zu?:

1 Walnüsse karamellisieren:

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

2 Rotweincreme zubereiten:

Rotwein-Creme nach Packungsanleitung zubereiten und abwechselnd mit den Walnüssen in Dessertgläsern oder in einer Glasschale einschichten. Dessert **mind. 1 Std.** in den Kühlschrank stellen.