

# Schneemann-Dessert

Dieser süße Nachtisch ist einfach und schnell zubereitet. Besonders Kinder freuen sich über die winterliche Dessert-Idee.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Creme:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

### Zum Verzieren:

etwa 5 g Dr. Oetker Dekor-Fondant  
Weiß  
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
etwa 4 Marshmallows  
Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz  
etwa 4 Mikado®  
Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen

Wie mache ich ein winterliches leckeres Schneemann-Dessert?:

## 1 Creme zubereiten:

Milch und Sahne 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. Die Creme in einen Einwegspritzen- oder Gefrierbeutel füllen und verschließen.

## 2 Gläser füllen:

Eine Ecke des Spritzen- oder Gefrierbeutels abschneiden und so in Dessertgläser aufspritzen, dass ein "Berg" als Körper eines Schneemanns entsteht. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



**3 Schneemänner verzieren:**

Fondant mit Speisefarbe rot färben und daraus etwa 4 rote Nasen formen. Mit der weißen Zuckerschrift auf die Marshmallows kleben. Dann die Zuckeraugen auch mit weißer Zuckerschrift festkleben. Mit der schwarzen Zuckerschrift Zähne aufmalen. Kurz fest werden lassen. Jeweils einen Marshmallow auf das Dessert setzen. Die Creme mit Schoko-Tröpfchen als Knöpfe verzieren. Mikado®stäbe halbieren und als Arme in die Creme stecken. Fertig ist das Schneemann-Dessert.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Creme noch zusätzlich mit 50 g zerkleinerten Vanillekipferl verfeinern.
- Die Schneemänner noch zusätzlich mit Fruchtgummischnüren als Schal verzieren.

