


# Süße Creme mit Himbeeren

Creme mit Vanille-Geschmack, mit Himbeeren geschichtet - ein Hit für den Sommer

etwa 6 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 250 g tiefgekühlte Himbeeren  
6 TL Rohrzucker oder brauner Zucker  
200 ml kalte Milch  
200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Happiness Bourbon-Vanille

### Zum Verzieren:

Rohrzucker oder brauner Zucker

## 1 Vorbereiten:

Die tiefgekühlten Himbeeren, bis auf etwa 12 Stück, auf etwa 6 Dessertgläser verteilen. Mit jeweils 1 TL Zucker bestreuen und auftauen lassen.

## 2 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. Creme auf die Himbeeren verteilen.

## 3 Verzieren:

Mit den übrigen Himbeeren und etwas Zucker garnieren. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie das Dessert auch mit frischen Himbeeren zubereiten.