

Winterliches Schneemann-Dessert im Glas

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 Rot
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß
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 Einwegspritz- oder Gefrierbeutel füllen und verschließen.

2 Gläser füllen:

Eine Ecke des Spritz- 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:

Aus dem Fondant 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 Schokotröpfchen als Knöpfe verzieren. Mikado®stäbe halbieren und als Arme in die Creme stecken. Fertig sind die winterlichen Schneemänner im Glas.

Tipps aus der Versuchsküche

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