

Zitronen-Vanille-Schnitten

Scheiben vom Zitronenkuchen mit Puddingcreme und schöner Dekoration

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
2 EL Orangenlikör
1 Dr. Oetker fertiger
Zitronenkuchen

Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen

1 Vorbereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Cremepulver zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Likör unterrühren.

2 Zubereiten:

Kuchen in 10 Scheiben schneiden und auf eine Kuchenplatte legen. Creme auf den Kuchenscheiben verteilen.

3 Verzieren:

Die Schnitten nach Belieben mit den Dekorartikeln verzieren und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Creme ohne Likör zubereiten möchten, nehmen Sie 2 EL Milch.