

# Ostercreme NEU

Schnelles und witziges Dessert in halbierten Ü-Eiern® zu Ostern

etwa 20 Portionen    Gelingt leicht  20 Minuten



## Zutaten:

Ostercreme NEU

## Zutaten:

10 Überraschungseier

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme des Jahres  
Cheesecake

## Zum Verzieren:

20 Schokoladeneier

## 1 Vorbereiten:

Überraschungseier vorsichtig halbieren.

## 2 Zubereiten:

Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

## 3 Verzieren:

Creme in einen Gefrierbeutel füllen und verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Creme in die halbierten Eier spritzen. Mit Schokoladeneiern garnieren. Das Dessert bis zum Servieren kalt stellen.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	507 kJ	1495 kJ
	121 kcal	357 kcal
Fett	7,47 g	21,98 g
Ges. Fettsäuren	4,81 g	14,14 g
Kohlenhydrate	11,64 g	34,25 g
Zucker	10,93 g	32,16 g
Eiweiß	1,90 g	5,59 g
Salz	0,08 g	0,24 g