

# Knusprige Rotwein-Creme

Eine klassische Rotweincreme mit karamellisierten Walnüssen ist einfach gemacht und köstlich.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

100 g gehackte Walnüsse  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Rotweincreme  
125 g kalte Schlagsahne  
75 ml Wasser

Wie bereite ich eine schnelle Rotweincreme zu?:

- 1** **Walnüsse karamellisieren:**  
Walnüsse mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren karamellisieren. Nüsse auf einem Stück Backpapier verteilen und erkalten lassen.
- 2** **Rotweincreme zubereiten:**  
Rotwein-Creme nach Packungsanleitung zubereiten und abwechselnd mit den Walnüssen in Dessertgläsern oder in einer Glasschale einschichten. Dessert **mind. 1 Std.** in den Kühlschrank stellen.