

# Weihnachtsstern-Dessert

Dieses fruchtige Dessert-Rezept ist nicht nur ein Hingucker. Es ist einfach zubereitet und super lecker.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Kirschgrütze:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Gourmet-Cremepudding  
Bourbon-Vanille  
1 TL gemahlener Zimt

### Weihnachtssterne:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen  
Dr. Oetker Gebäcksmuck  
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

### Paradiescreme:

200 ml kalte Milch  
100 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Weiße Schokolade

### Außerdem:

Ausstecher Stern, ca. 5 cm

Wie bereite ich ein weihnachtliches Dessert mit Kirschen zu?:

## 1 Kirschgrütze zubereiten:

Kirschen mit der Flüssigkeit aus dem Glas in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Puddingpulver mit einem Kochlöffel 1 Min. in die Kirschen einrühren. Zimt unterrühren und erkalten lassen.

## 2 Weihnachtssterne zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre dünn zu einem Größe von etwa 12 x 12 cm auf etwas Backpapier streichen und fest werden lassen.

## 3 Paradiescreme zubereiten:

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



- ④ **Weihnachtsstern-Dessert portionieren:**  
Kirschgrütze in Dessertgläser füllen, die Creme darauf verteilen.  
Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

- ⑤ **Weihnachtssterne verzieren:**  
Mit dem Sternausstecher Sterne ausstechen. Mit Zuckerschrift  
Zuckeraugen und "Nasen" aus Gebäcksmuck auf die Sterne kleben.  
Dessert vor dem Servieren mit Sternen garnieren

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Paradiescreme Weiße Schokolade kann auch Paradiescreme Vanille verwendet werden.
- Zur Dekoration können auch Plätzchen in Sternform (z. B. Zimtsterne) mit Zuckeraugen und Gebäcksmuck verziert werden.

