

Vanillekipferlcreme

Paradiescreme und Vanillekipferl - fertig ist ein schnelles Dessert zur Adventszeit oder Weihnachten.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Creme:

125 g Vanillekipferl
300 ml kalte Milch
100 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade

Zum Verzieren:

gemahlener Zimt

Wie bereite ich ein schnelles Dessert mit Vanillekipferln zu?:

1 Vorbereiten:

Etwa 4 Vanillekipferl beiseitelegen, die übrigen grob zerkleinern.

2 Creme zubereiten:

Kalte Milch und kalte Schlagsahne 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. Keksbrösel kurz unterrühren. Creme in Dessertgläser füllen. **Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

3 Verzieren:

Mit restlichen Vanillekipferln garnieren und mit Zimt bestreuen.