

Osterhasen-Dessert

Dieses Osterdessert im Glas ist einfach zubereitet und so lecker, da freuen sich die großen und kleinen Naschkatzen.

4 - 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat blanc oder Mousse à la
Vanille
250 g Dr. Oetker Erdbeer-
Rhabarber-Grütze

Zum Verzieren:

4 - 6 Blätterteig-
Schweinsöhrchen
Dr. Oetker Lustige Zuckeraugen
Dr. Oetker Gebäckschmuck oder
rote Mini-Smarties®
Dr. Oetker Zuckerschrift mit
Schokoladen-Geschmack
Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich ein süß dekoriertes Osterhasen-Dessert zu?:

1 Dessert zubereiten:

Rührbecher mit **heißem Wasser** ausspülen. Milch in den Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann alles **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

Erdbeer-Rhabarber-Grütze in Dessertgläser füllen. Mousse auf die Grütze geben und die Oberfläche mit Hilfe der Rückseite eines kleinen Löffels zu einem kleinen Hügel, dem Hasenkopf, formen. Dessert mind. **1 Std.** in den Kühlschrank stellen.

2 Dessert verzieren:

Kurz vor dem Servieren die Schweinsöhrchen in der Mitte durchbrechen und als Ohren in die Mousse stecken. Die Zuckeraugen und den Gebäckschmuck oder Mini-Smarties® als Nase auf die Mousse legen. Mit der dunklen Zuckerschrift eine Hasenschnute malen. Die Dekorblüte ans Hasenohr legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Halbierte Löffelbiskuits eignen sich auch super als Hasenohren.

