



## OSTERHASEN-DESSERT

MIT



### Zubereitungszeit:

ca. 25 Min

## ZUTATEN

für 12 Portionen

- 1 Bio-Limette
- 200 g Schmand
- 4 EL Puderzucker
- 550 g Joghurt (10 % Fett)
- 8 Stück Milch-Schnitte®
- 120 g Erdbeeren
- 2 Überraschungseier®

#### Utensilien:

Reibe, Brett, Messer,  
Schüssel, Schneebesens,  
Glasform (27 x 18 cm)

<b>Portionen:</b>	12
<b>Pro Portion:</b>	100 g
<b>Pro Portion:</b>	206 kcal

## ZUBEREITUNG

1

Für die Creme Limette heiß abspülen, abtrocknen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schmand mit Puderzucker, Limettensaft und -abrieb vermengen. Anschließend Joghurt zugeben und Creme glattrühren.

2

In der Zwischenzeit aus den Überraschungseiern Osterhasen basteln. Dazu Überraschungseier® vorsichtig in seine zwei Hälften halbieren und jeweils eine der Hälften mit einem heißen Messer nochmal der Länge nach halbieren, so dass aus diesen Vierteln zwei Hasenohren entstehen. Osterhasen zusammenstecken und nach Belieben verzieren.

3

Anschließend Milch-Schnitte® gleichmäßig auf den Boden der Glasform verteilen und ggf. zurechtschneiden. Erdbeeren waschen, trocken tupfen und das Grün entfernen. 3 Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren längs in dünne Scheiben schneiden und an den Rand des Glases drücken. Creme in die Form füllen.

4

Dessert mit den Osterhasen und Erdbeeren garniert servieren.

**Tipp:** Um das Messer zu erhitzen, das Messer für ca. 5–10 Sekunden in kochendes Wasser halten.