



## FRISCHKÄSE-ZITRONEN- SCHNITTEN MIT Milch- Schnitte®

### Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

### Kühlzeit:

ca. 2 Std

## ZUTATEN

für 15 Portionen

- 15 Stück Milch-Schnitte®
- 1 große Bio-Zitrone
- 4 EL Zucker
- 200 g Frischkäse
- 250 g Joghurt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Orangensaft
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 100 ml Zitronensaft
- 3 Blatt weiße Gelatine

### Außerdem:

- Backrahmen (ca. 20 x 27 cm)

## ZUBEREITUNG

1

Einen Backrahmen (ca. 20 x 27 cm) mit 15 Stück Milch-Schnitte® auslegen. Zitrone gründlich waschen, trocken tupfen und in 15 dünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit 2 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, Zitronenscheiben zugeben, ca. 20 Minuten köcheln und abtropfen lassen.

2

Frischkäse mit Joghurt und Vanillezucker verrühren. Orangensaft mit restlichem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Zitronensaft anrühren, in den Orangensaft einrühren und nochmals aufkochen lassen.

3

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Frischkäse-Joghurt-Creme ziehen. Frischkäse-Creme auf den Boden aus Milch-Schnitte® geben und glattstreichen, Pudding löffelfeise darauf verteilen und mit einer Gabel marmorieren. Frischkäse-Zitronen-Schnitten ca. 2 Stunden kalt stellen, in 15 Stücke (ca. 4 x 9 cm) schneiden, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

**Portionen:** 15

**Pro Portion:** 101 g

**Pro Portion:** 216 kcal