



CUPKAKES MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 45 Min

Kühlung:

ca. 2 Std 30 Min

ZUTATEN

für 12 Stück

6 Stück Milch-Schnitte®

- 20 g Zartbitterschokolade
- 60 g Butter
- 80 g Löffelbiskuit
- 250 g Frischkäse
- 1 Becher Crème fraîche (= 200 g)
- 1 EL Holunderblütensirup
- 4 Blatt Gelatine
- ca. 150 g gemischte Beeren

Utensilien: Silikon-Muffinform (12 Mulden)

ZUBEREITUNG

1

Schokolade hacken, mit Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen. Für den Boden Biskuits in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln, mit der Butter-Schokoladen-Mischung verrühren, mit einem Teelöffel auf eine Silikon-Muffinform (12 Mulden) verteilen und leicht andrücken.

2

Milch-Schnitte® zu 12 Kreisen (ca. Ø 3,5 cm) ausstechen und auf den Böden verteilen. Für die Creme Frischkäse mit Crème fraîche und Sirup verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Creme heben. Creme auf den Böden verteilen, glattstreichen und ca. 2-3 Stunden kaltstellen.

3

Beeren verlesen. Cupcakes aus der Form lösen, mit Beeren und nach Wunsch mit frischer Minze garnieren und servieren.

Tipp: Übrige Stückchen Milch-Schnitte® lassen sich schnell zu einem leckeren Dessert verarbeiten. Kochen Sie hierfür einfach einen Vanillepudding, heben die Milch-Schnitte® unter und servieren diesen gut gekühlt mit frischen Früchten.

Portionen:	12
Pro Portion:	84 g
Pro Portion:	227 kcal