



SCHMETTERLINGE-BLÜMCHEN

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 55 Min

Kühlung:

ca. 10 Min

ZUTATEN

für 12 Portionen

6 Stück Milch-Schnitte®

- ☐ 50 g Butter
- ☐ 2 EL Puderzucker
- ☐ 1 Ei
- ☐ 50 g Mehl
- ☐ 1/2 TL Backpulver
- ☐ Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- ☐ 12 kleine Waffelbecher
- ☐ 60 g weiße Schokolade
- ☐ 24 Mini-Salzbrezeln
- ☐ 1 EL bunte Zuckerstreusel
- ☐ 100 g Quark, 20 % Fett

Utensilien: Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle, Blümchen Ausstecher (Ø 4 cm)

ZUBEREITUNG

1

Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen und das Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Zitronensaft und -schale unterrühren. Teig mit Hilfe eines Spritzbeutels in Waffelbecher füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C) ca. 20-25 Minuten backen. Waffelbecher auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Brezeln hineintauchen, auf ein Stück Backpapier legen, mit Zuckerstreuseln bestreuen und ca. 10 Minuten kalt stellen.

3

Waffelbecher ggf. etwas grade schneiden und mit Hilfe eines Spritzbeutels mit etwas Quark garnieren. Milch-Schnitte® zu je 2 Blumen ausstechen und Blumen auf die Waffelbecher legen. Blumen mittig mit übrigem Quark garnieren und mit je 2 Schokoladen-Brezeln in Schmetterlings-Optik garnieren. Schmetterling-Blümchen mit Milch-Schnitte® bis zum Servieren kalt stellen.

Portionen:	12
Pro Portion:	50 g
Pro Portion:	185 kcal