



ZITRONENCREME MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min

Davon aktiv:

ca. 20 Min

ZUTATEN

für 6 Stück

- 3 Stück Milch-Schnitte®
- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 ml Orangensaft
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 30 g weiße Schokolade
- 24 kleine grüne Trauben (= ca. 72 g)
- 6 große blaue Trauben (= ca. 60 g)
- 12 Zuckeraugen
- 100 g Joghurt, 3,5 % Fett
- einige Blätter frische Minze

Portionen: 6

Pro Portion: 99 g

Pro Portion: 151 kcal

ZUBEREITUNG

1

Puddingpulver mit 50 ml Orangensaft verrühren. Übrigen Orangensaft mit Zitronensaft und Zucker verrühren und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugeben und kurz aufkochen. Pudding mit Folie abgedeckt ca. 45 Minuten kaltstellen.

2

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und 1 TL beiseitestellen. Milch-Schnitte® längs halbieren mit weißer Schokolade bestreichen und mit je 1 großen blauen Traube an einem Ende belegen. Restliche freie Fläche der Streifen aus Milch-Schnitte® in einer Reihe mit kleinen grünen Trauben belegen.

3

Zuckeraugen mit Hilfe beiseitegestellter geschmolzener Schokolade auf die großen blauen Trauben kleben. Pudding glattrühren, Joghurt unterrühren und Zitronencreme in kleine Schalen füllen. Zitronencreme mit Milch-Schnitte® Raupen und frischer Minze garnieren und servieren.