



Schwierigkeitsgrad:



## ZUTATEN

- 20 g Zartbitterschokolade
- 120 g Skyr (0,2 % Fett)
- 3 kinder Pinguí
- 16 Haferkekse (à 7,5 g)
- 60 g Erdbeeren
- 80 g Frischkäse (60 % Fett)
- 2 TL Vanillezucker
- 2 Stiele Minze

## Außerdem:

Küchenwaage, Messer, Schneidebrett, Schüsseln, Topf, Herd, Schneebesen, Kühlschrank, Gabel

## ZUBEREITUNG

- 1 Zartbitterschokolade grob hacken, in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und mit Skyr verrühren. Abkühlen lassen. 2/3 der kinder Pinguí grob hacken und vorsichtig unterrühren.
- 2 Die Schoko-Skyr-Masse auf der Hälfte der Kekse verteilen mit der anderen Hälfte der Kekse als Sandwich-Deckel abschließen und kalt stellen.
- 3 In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und fein würfeln. Frischkäse, die Hälfte der Erdbeeren und Vanillezucker in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen. Die restlichen Erdbeeren vorsichtig unter die Creme heben. Anschließend Creme auf den Kekssandwiches mittig verteilen.
- 4 Restliche kinder Pinguí in gleich große Stücke schneiden und gleichmäßig auf die Erdbeer-Creme geben. Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und die Kekssandwiches mit den Blättern garnieren.

**Tip:** Statt Erdbeeren schmecken auch Himbeeren oder Brombeeren superlecker zu den Kekssandwiches!

**Portionen:** 8  
**Pro Portion:** 63 g / 189 kcal

**Zubereitungszeit:** 60 Min.