

Giraffen-Creme

Das Rezept von der Giraffen-Creme spricht besonders Kinder an. Ein Dessert, das mit wenigen Zutaten ganz einfach gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Dose	Birnen (480g ATG)
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Schoko-Cornflakes

Zubereitung

1. Für die **Giraffen-Creme** die Birnen über einem Sieb abtropfen lassen.
2. Dann das Schlagobers, mit dem Vanillezucker steif schlagen.
3. Nun die Birnen in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Danach ca. die Hälfte von dem Birnen-Mus unter das Schlagobers heben.
5. Jetzt das Birnen-Mus, das Birnen-Obers und die Schoko-Cornflakes abwechselnd in Gläser Schichten.

6. Dabei die Schoko-Cornflakes am besten am Glasrand platzieren, sodass man sie auch von außen gut sehen kann. Die Creme anschließend bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Die Schoko-Cornflakes für die Giraffen-Creme kann man auch prima selber machen. Hier findest du das Rezept. <https://www.kochrezepte.at/schoko-cornflakes-rezept-6924>