Milchschnittenbecher

Der Milchschnittenbecher ist mit seinem Rezept, nichts für Kalorienzähler.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

4 Stk.	Milchschnitten

Für die Kirschen

1 Glas	Schattenmorellen (185g Abtropfgewicht)
0.5 Packungen	Garant Pudding (Dr. Oetker)

Für die Creme

200 g	Frischkäse
150 g	Griechischer Sahnejoghurt
2 EL	Staubzucker (gehäuft)
0.5 Stk.	Zitronen (davon den Saft)

Für das Karamell

4 EL	Kristallzucker (gehäuft)
250 ml	Schlagobers
1 Prise	Salz

Zum Dekorieren

1 Stk.	Milchschnitte

Zubereitung

1. Für den Milchschnittenbecher, jeweils eine Milchschnitte würfeln und in die 4 Gläser geben.

2. Die Schattenmorellen mit dem Saft in einen Topf geben und auf dem Herd zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und das Garant-Pudding mit einem Schneebesen einrühren. Topf wieder auf die Herdplatte ziehen und unter Rühren kurz köcheln lassen. Danach sollen die Kirschen unter gelegentlichem Rühren abkühlen.

3. Für die Creme, den Frischkäse mit dem Joghurt, dem Staubzucker und dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und glattrühren. Anschließend zur Seite stellen.

4. Für das Karamell, den Zucker und das Salz in einen weiten Topf geben und auf dem Herd, unter Rühren karamellisieren lassen. Die Masse mit dem Schlagobers ablöschen und unter Rühren weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das Karamell eingedickt ist. Auch das Karamell sollte danach auskühlen, aber noch flüssig sein.

5. Jetzt etwas von den Kirschen auf die gewürfelte Milchschnitte in das Glas schichten. Dann etwas von der Creme darauf verteilen und mit Karamell abschließen. Zum Dekorieren, eine Milchschnitte vierteln und vor dem Servieren in das Karamell stecken. Die Angaben reichen für 3 große oder 4 kleinere Gläser.

Tipp

Für den Milchschnittenbecher kann man anstatt Schattenmorellen auch Himbeeren verwenden.