Oster-Creme

Das Rezept von der Oster-Creme lässt sich prima variieren, egal ob mit Keksen, Schokolade, Nüssen oder Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1 Packung	gefrorene Mini-Windbeutel (20 Stück)
100 g	Mascarpone
125 g	Topfen
125 ml	Eierlikör
Nach Belieben	Zucker
125 g	Schlagobers
Nach Belieben	Schokoladenstreusel (zum Beispiel)
Nach Belieben	Oster-Süßigkeiten (zum Beispiel)

Zubereitung

1. Für die **Oster-Creme** Mascarpone, Topfen, Eierlikör und Zucker nach Belieben in eine Schüssel geben und glatt rühren.

2. Dann das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

3. Nun die gefrorenen Windbeutel in eine Schüssel geben und die Creme darauf verteilen.

4. Letztendlich die Creme zum Beispiel mit Schokostreuseln und österlichen Süßigkeiten

dekorieren. Die Creme sollte hinterher 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, bis die Windbeutel aufgetaut sind.

Tipp

Die Oster-Creme kann man mit allen möglichen Zutaten bestücken, wie zu Beispiel mit Keksen, Nüssen oder Früchten. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.