

WINTER-TRAUM IM GLAS

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 GLÄSER

| 2 | ANKER Mürbe Kipferl (fein gewürfelt) |
|---|--------------------------------------|
| | etwas Milch |

Für die Vanillecreme:

250 g Mascarpone
2 EL Honig
1/2 TL Vanilleextrakt
1 EL Wiener Zucker Puderzucker

1 Prise Zimt oder Orangenabrieb

Früchte nach Wahl:

z.B. Zimt-Apfelkompott, Orangenfilets, Beerenmischung oder Bratapfelstücke

SO WIRD'S GEMACHT

- 1. Die Kipferl mit etwas Milch beträufeln und kurz stehen lassen, bis sie weich, aber nicht matschig sind.
- 2. Für die Vanillecreme Mascarpone mit Honig, Vanilleextrakt und Puderzucker cremig rühren. Nach Belieben mit Zimt oder etwas Orangenabrieb verfeinern das gibt der Creme einen festlichen Duft.
- 3. Beeren, Apfelkompott oder Orangenfilets vorbereiten. Wer es besonders weihnachtlich mag, kann Bratapfelstücke mit etwas Zimt und Vanille kurz in der Pfanne erhitzen.
- In Gläsern abwechselnd Kipferl, Vanillecreme und Obst einschichten. Mit einer schönen Cremeschicht abschließen.

TIPP

Das Dessert lässt sich wunderbar vorbereiten – am besten für ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Zimtstaub, Vanillekipferlbröseln, gehackten Nüssen oder ein paar frischen Beeren garniert servieren.