



Geschmolzener Schneemann

ZUTATEN FÜR 3 STÜCK

- 200 g Schmand, kalt | alternativ: Crème fraîche oder Quark
- 250 g Frischkäse, kalt
- 100 g Puderzucker, gesiebt
- etwas Vanillemark | alternativ: Vanilletropfen oder ähnliches
- Nasen: jeweils ein Stück Mandarine oder Karotte
- Arme: je Schneemann 2 x Schokoladensticks | alternativ: Salzstangen
- Augen und Knöpfe: Schokolinsen | alternativ: Schokodrops

ZUBEREITUNG

1. Creme zubereiten: Frischkäse, Schmand, Vanillemark und Puderzucker in eine Schüssel geben. Alles miteinander verrühren, bis eine Creme entsteht. Die Schneemann-Creme gleichmäßig auf die Schälchen verteilen.

2. Nasen herstellen: Dafür aus der Karotte kleine Dreiecke schnitzen oder ein Stück Mandarine verwenden.

3. Geschmolzene Schneemänner fertigstellen: Die Nasen, Augen, Knöpfe und Arme jeweils auf der Creme anrichten.

