

Dessert: Geschmolzener Schneemann

Zutaten für etwa 3 Schneemänner

- 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

Hilfsmittel:

- Küchenmesser
- Rührschüssel
- Schneebeesen
- Schälchen oder Teller

Nährwertangaben pro 100 g: 279 kcal | 23 g KH | 4 g E | 19 g F

Abkürzungen: g = Gramm | KH = Kohlenhydrate | F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

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.

Du hast etwas nachgemacht?



Zeig es uns auf Instagram mit

@waf.foodies oder #waffood #wafvegan
#wafveggie #wafkochen #wafbacken

Tipp

Bis zum Servieren die geschmolzenen Schneemänner kalt stellen. Augen, Nasen, Arme und Knöpfe erst kurz vor dem Verzehr auf der Schneemann-Creme anrichten, da es passieren kann, dass die Schokoladenlinsen auslaufen und auf die Creme abfärben.