

Schneemann Aufstrich

Zutaten für 2 Gläser zu ca. 180 g

- 200 g weiße Kuvertüre
- 200 g Frischkäse
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 10 g Butter

Hilfsmittel:

- Löffel
- Messer
- Topf, Wasser und Herdplatte für das Wasserbad
- Schneebesen
- 2 transparente Gläser mit Schraubdeckel
- Permanentmarker in Schwarz und Rot oder Orange
- nach Wunsch: Geschenkband zur Deko

Nährwertangaben pro 100 g: 438 kcal | 30 g KH | 6 g E | 33 g F

g = Gramm | Pck. = Päckchen | KH = Kohlenhydrate
| F = Fett | E = Eiweiß | kcal = Kalorien

Zubereitung



1. Kuvertüre schmelzen: Die Kuvertüre grob in Stücke hacken und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad bei niedrigster Stufe schmelzen lassen. Sobald die Kuvertüre und die Butter geschmolzen sind, den Vanillinzucker dazugeben und alles miteinander vermengen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Schokoladen-Masse vom Herd nehmen.

3. Frischkäse zufügen: Den Frischkäse löffelweise in die Schokoladen-Masse geben. Solange mit einem Schneebesen rühren bis eine Creme entsteht, die keine Klümpchen hat.

4. Aufstrich abfüllen: Den fertigen Schneemann-Aufstrich in Gläser abfüllen, die Deckel fest verschließen, in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Der Aufstrich kann in der Regel sofort verzehrt werden. Allerdings wird dieser nach einer Ruhezeit im Kühlschrank von mindestens 14 Stunden streichfähiger.

5. Gläser verzieren: Abschließend werden die Gläser von außen mit einem Schneemanns Gesicht verziert. Dafür Augen, Mund und Nase mit dem entsprechenden Permanentmarker aufzeichnen und leicht antrocknen lassen. Wer möchte, bindet zur Deko noch ein Stück Band um den Deckel.

Tipps

- Wer keine weiße Schokolade mag, kann stattdessen Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre verwenden. Dann wird der Schneemann-Aufstrich allerdings nicht weiß.
- Der Schneemann-Aufstrich hält sich im Kühlschrank etwa 5 bis 10 Tage. Hier am besten auf Geruch und Konsistenz achten. Allerdings ist der Aufstrich so lecker, dass er wahrscheinlich gar nicht so lange hält.