

Stracciatella Creme Rezept

Du möchtest für deine Familie und Freunde ein leckeres Dessert zaubern? Dann haben wir das perfekte **Stracciatella Creme Rezept** für dich! Mit nur wenigen Zutaten kannst du in weniger als 30 Minuten ein schnelles und leckeres Dessert zubereiten. – Schnell, einfach und gut!



- » **PORTIONSGRÖÖE:** Für 6 Portionen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 250 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 250 Kalorien | Fett: 16 g | Kohlenhydrate: 23 g | Eiweiß: 5 g | Ballaststoffe: 0,3 g | Zucker: 17 g

Zutaten:

1 Päckchen **Sahnepuddingpulver**
0,5 Teelöffel **Zimt**
2 Esslöffel **Zucker**
500 Milliliter **Milch**
200 Gramm **Schlagsahne**
1 Päckchen **Sahnesteif**
80 Gramm gefüllte **Schokoeier**, z.
B. nach deiner Wahl, die du am
liebsten magst

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

In einem Topf das Sahnepuddingpulver, den Zimt und den Zucker vermischen.

Langsam die Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung aufkocht und eindickt.

Die Puddingmasse vom Herd nehmen und in eine Schüssel gießen. Klarsichtfolie darüber legen und abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet.

In der Zwischenzeit die Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

Sobald die Puddingmasse abgekühlt ist, die geschlagene Sahne und die zerkleinerten gefüllten Schokoeier unterheben.

Die Stracciatella-Creme in Dessertgläser füllen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Vor dem Servieren nach Belieben mit Schokoraspeln und Zimt dekorieren.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de