



## Himbeer-Sahne-Creme

Frag-Mutti.de

Man braucht 1 Päckchen Tiefkühl-Himbeeren, 1 Tüte Vanillecreme zum Kaltanrühren, 1/2 l Milch, 1 Becher Schlagsahne, 1 Päckchen Sahne steif, 1 Päckchen Vanillinzucker und 2 Esslöffel Zucker

Zuerst die Himbeeren in eine Schüssel geben, mit dem Zucker überstreuen und die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen, damit die Beeren schneller antauen.

Die Vanillecreme nach Herstelleranweisung zubereiten.

Die Sahne mit Sahne steif und Vanillinzucker steif schlagen und dann unter die Vanillecreme heben. Zum Schluss die Crememasse über die Himbeeren verteilen - echt lecker!

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.