

NEUENSCHWANDER
N

HASELNUSS-CREME



Amore per la tradizione.

FÜR 8 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT: 1H
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

Zutaten

50g	Butter (geschmolzen)
200g	Kekse
200g	Haselnüsse (gehackt/gemahlen)
200g	Jogurt (mind. 3,8%)
2 EL	Honig
1	Vanilleschote
8 EL	Caramel-Crème
8 Stk.	Schokoladen-Dragees
200g	Mascarpone

Zubereitung

1. Butter schmelzen, Kekse in einem Zip-Lock-Beutel zu krümeln verarbeiten. Beides vermischen und auf 8 Dessert-Gläser aufteilen, andrücken und in den Kühlschrank stellen.
2. Haselnüsse putzen und in einer Pfanne fettfrei anrösten.
3. Mascarpone, Jogurt, Honig und Vanille zusammenmischen und luftig schlagen. Die Creme in die Gläser mit dem Keksboden geben. Karamellsauce etwas erwärmen (z.B. Mikrowelle) und mit einem Löffel auf die Creme verteilen. Anschliessend die Schokodragees als Deko verteilen.
4. Dessert entweder sofort geniessen oder in den Kühlschrank stellen.

HASELNUSS-CREME

Haselnuss-Creme Desserts vereinen süsse Genüsse mit dem intensiven Aroma von Haselnüssen, und bieten so ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Empfohlene Produkte



Butterbiskuits mit
Salzkaramell
Art. 207097



Haselnüsse Piemont
IGP grobkörnig
Art. 902304



Bio Blütenhonig
Art. 000496



Crème de caramel
au beurre salé
Art. 03174



Kaffeebohnen mit
dunkler Schokolade
Art. 793