

Dessert mit Vanillekipferl und Clementinen

Zutaten:

- ** 3 -4 Clementinen
- ** 15 Vanillekipferl
(für den Boden; einmal halbieren)
- ** 1 großer Becher Magerquark (500 g)
- ** 1 Becher Schmand (250 g)
- ** 2 Pck. Vanillezucker
- ** Zucker (nach Belieben)



Verzierung:

- ** 10 Vanillekipferl
- ** Schokotröpfchen (nach Belieben)

Zubereitung:

Die 15 Vanillekipferl einmal halbieren und auf den Boden einer kleinen Schüssel (Durchmesser 20 cm) verteilen. Von den geschälten Clementinen die weiße Haut entfernen und die einzelnen Spalten klein schneiden und auf dem Boden verteilen.

Den Magerquark mit dem Schmand, dem Vanillezucker und dem Zucker verrühren und diese Creme auf dem Boden verteilen.

Als Verzierung die verbleibenden 10 Vanillekipferl in die Creme stecken und nach Belieben mit den Schokotröpfchen verzieren.

Im Kühlschrank drei bis vier Stunden durchziehen lassen.

Guten Appetit wünscht
Melanie Gebhardt (EKP-Leiterin)