

2. Dezember

Draußen schmilzt heute der Schnee...drinnen nicht



Zutaten: Einen Biskuitboden, 200g gekühlte Schlagsahne (mindestens 30% Fett), 200g Schmand, 25g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Kokosraspeln

Und so geht's: Den Biskuitboden möglichst klein zerbröseln. Am besten geht das mit einer Reibe, mit etwas Geduld aber auch mit den Fingern.

Jetzt den Schmand mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach Wunsch kann man hier auch noch einen Schuss Alkohol, zum Beispiel Amaretto, Cointreau oder Ähnliches hinzugeben und eine beschwipste Variante machen.

Als nächstes die Sahne steif schlagen und unter die Mischung heben, dann die Biskuitbrösel hinzugeben und alles gut vermischen.

Aus der Masse nun kleine Kugeln formen, sie in Kokosraspeln wälzen und in ein Muffin-Förmchen setzten, damit sie nicht zusammenkleben. Da sich die Kugeln durch die Handwärme schnell erwärmen, vor dem Servieren noch einmal für etwa zehn Minuten kaltstellen.