

Bayerische Creme im Krokantstanitzel mit frischen Früchten



Zutaten (15 Portionen)

| Menge | Einheit | Name |
|-------|---------|-----------------------------|
| 450 | ml | Milch |
| 300 | ml | RAMA Cremefine Schlagcreme |
| 140 | g | Carte D'Or Bayerische Creme |
| 50 | g | Honig |
| 50 | g | Butter |
| 100 | g | Staubzucker |
| 50 | g | Mehl |
| | | frische Früchte nach Saison |
| | | Minze, frisch |

Zubereitung

Kalte Milch und RAMA Cremefine Schlagcreme mit CARTE D'OR Bayerische Creme auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie eine moussige Konsistenz erreicht hat. In eine Schüssel füllen und einige Stunden kaltstellen.

Für das Krokantstanitzel Honig und zimmerwarme Butter kurz schaumig rühren, Staubzucker und Mehl beifügen. Masse einige Stunden kaltstellen. Kleine Kugeln formen und auf Silikonmatten legen. Bei 200°C backen, leicht überkühlen lassen und zu einem Stanitzel formen.

Bayerische Creme in die Krokantstanitzel dressieren, mit frischen Früchten anrichten und mit frischer Minze ausgarnieren.