



Rezept: Blumenerde mit Vanillecreme

ZUTATEN für 4-5 Gläser:

- 20 Oreo-Kekse oder andere, sehr dunkle Doppelkekse. Ihr braucht zwei Rollen, ein paar Kekse sind dann übrig.
- 1 Päckchen Vanillecremepulver ohne Kochen für 300 ml Milch, z.B. "Paradiescreme Vanille" oder "Backfeste Puddingcreme Vanille" von Dr. Oetker
- 300 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Milch
- 1 TL Puderzucker



- 1 EL Zitronensaft
- Gänseblümchen oder andere essbare Blüten und Minz- oder Zitronenmelisseblättchen für die Deko

SO WIRD'S GEMACHT:

Bereitet die Vanillecreme nach Packungsanweisung mit 300 ml Milch zu.

Verrührt dann in einer anderen Schüssel den Frischkäse mit 2 EL Milch, dem Puderzucker und dem Zitronensaft.

Schlagt nun in einer sauberen Schüssel mit dem Mixer die Sahne steif.

Nun könnt ihr mit dem Schneebesen die Frischkäsecreme und die steif geschlagene Sahne unter die Vanillecreme mischen.

Stell die Creme dann bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank.





Rezept: Blumenerde mit Vanillecreme

Brecht die Oreo-Kekse (komplett, mit der Füllung) in grobe Stücke und gebt sie in einen Mixer. Mahlt sie nun im Mixer so fein, dass sie wie Erde aussehen.

Wenn ihr keinen Mixer habt, könnt ihr die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.



Schichtet nun die Vanillecreme im Wechsel mit der Blumenerde (Keksbrösel) in vier bis fünf Gläser: Startet mit der Vanillecreme, dann kommt eine Schicht Blumenerde, dann wieder eine Schicht Creme und zum Abschluss noch eine Schicht Blumenerde.

Dekoriert die Gläser nun noch mit den Minzblättchen und den Gänseblümchen. Fertig ist eure Blumenerde mit Vanillecreme!

