WINTER-TRAUM IM GLAS

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 GLÄSER

2	**ANKER Mürbe Kipferl** (fein gewürfelt)
	etwas Milch
Für die Vanillecreme:	
250 g	**Mascarpone**
2 EL	**Honig**
½ TL	**Vanilleextrakt**
1 EL	**Wiener Zucker Puderzucker**
1	**Prise Zimt oder Orangenabrieb**
Früchte nach Wahl:	
	z.B. Zimt-Apfelkompott, Orangenfilets, Beerenmischung oder Bratapfelstücke

SO WIRD'S GEMACHT

1. Die Kipferl mit etwas Milch beträufeln und kurz stehen lassen, bis sie weich, aber nicht matschig sind.
2. Für die Vanillecreme Mascarpone mit Honig, Vanilleextrakt und Puderzucker cremig rühren. Nach Belieben mit Zimt oder etwas Orangenabrieb verfeinern – das gibt der Creme einen festlichen Duft.
3. Beeren, Apfelkompott oder Orangenfilets vorbereiten. Wer es besonders weihnachtlich mag, kann Bratapfelstücke mit etwas Zimt und Vanille kurz in der Pfanne erhitzen.
4. In Gläsern abwechselnd Kipferl, Vanillecreme und Obst einschichten. Mit einer schönen Cremeschicht abschließen.

TIPP

Das Dessert lässt sich wunderbar vorbereiten – am besten für ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit Zimtstaub, Vanillekipferlbröseln, gehackten Nüssen oder ein paar frischen Beeren garniert servieren.