Rezept

»Süße Sägespäne« – Sahne-Milchcreme mit Streuseln

Ein Rezept von »Süße Sägespäne« – Sahne-Milchcreme mit Streuseln, am 29.04.2024

Zutaten

- **400 g** Sahne
- **1 Dose** gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)
- **200 g** Butterkekse

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen und ca. 15 Min. ins Tiefkühlfach stellen.

2. Die Butterkekse in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zu kleinen Bröseln zerkleinern.

3. Die Sahne aus dem Tiefkühlfach nehmen. Die gezuckerte Kondensmilch mit einem Schneebesen in die Sahne einrühren, bis alles gut vermischt ist.

4. Die Kekskrümel und die Sahnemischung abwechselnd in sechs Dessertschüsseln schichten. Zuerst eine Schicht Kekskrümel hineingeben, darauf eine Schicht Sahnemischung verteilen. Es folgt eine weitere Schicht Kekskrümel, darauf die restliche Sahnemischung verteilen und die restlichen Kekskrümel darüberstreuen. Das Dessert vor dem Servieren mindestens 2 Std. kühlen.