



Fröhliche Wiehnach`n!

WIR WÜNSCHEN ALL UNSEREN KUNDEN
UND GESCHÄFTSPARTNERN EIN BESINNLICHES
WEIHNACHTSFEST UND EINEN GUTEN RUTSCH!



fein cremig

REZEPT-TIPP **Schlemmer- Kokos-Traum**

500 g Traum von Eiderstedt
500 g Magerquark
2 Becher Crème fraîche
125 g Zucker
4 P. Vanillezucker
1 gr. Packung gefüllte
Kokoswaffelbällchen ca. 230g
500 g Schlemmersahne
400 g Apfelmus
3 EL Kokosraspel
50 g Mandelblätter



Zubereitung für 6 (-8) Personen | Für die Creme:
Als erstes unseren Traum von Eiderstedt, den
Magerquark, Crème fraîche, Zucker (wer es süßer
möchte, kann etwas mehr nehmen) und
Vanillezucker zu einer Creme miteinander verrühren.

Im Anschluss die gefüllten Kokoswaffelbällchen
zerkleinern und unter die Creme heben (einige
Bällchen für die Deko zurücklegen).
Schlemmersahne (gut gekühlt - am besten direkt aus
dem Kühlschrank) steif schlagen und unterheben.
Apfelmus (gern selbstgemachtes mit einem Hauch
Zimt) in eine Schüssel geben und mit der Creme
bedecken. Kokosraspel und Mandelblätter getrennt
voneinander in der Pfanne rösten.
Die Creme zu guter Letzt mit halbierten Kokoswaffel-
bällchen, Mandeln und Kokos verzieren.

Guten Appetit!

In unserer Milch steckt Meer...