

Dessert im Glas



„Ich bin ein Gourweggle.“

Zutaten:

- 100 g Spekulatius
- 1 Dose eingelegte Mandarinen
- Weihnachtszimtsterne für die Dessertdekoration

Für die Creme:

- 500 ml Milch
- 100 ml Orangensaft
- 4 EL Zucker
- 3 EL Mehl
- 1 Ei
- 100 g MEGGLE Feine Butter (Raumtemperatur)



Zubereitung:

1. Spekulatius zerkleinern
2. Flüssigkeit der Mandarinen abgießen
3. Ei, Zucker, Mehl und Orangensaft mischen
4. Milch zum Kochen bringen und in die Eimasse gießen
5. Die ganze Masse unter ständigem Rühren erhitzen bis sie eindickt, ohne dass sie kocht
6. MEGGLE Feine Butter zur Creme geben, mit einem Mixer schlagen und abkühlen lassen
7. Die Creme, Spekulatiusstückchen und Mandarinscheiben in Dessert-Gläser schichten und mit Zimtsternen dekorieren

