



Kreisjugendförderung Groß-Gerau

Blumenerde aus Ober-Seemen

Für 4 Portionen brauchst Du:

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 250 g | Quark |
| 60 g | Puderzucker |
| 1 Päckchen | Crempulver (Paradiescreme Vanille) |
| 300 ml | Milch |
| 250 g | Schlagsahne |
| 1 Päckchen | Kekse (Oreo oder ähnlich, ca. 175 g) |

Zubereitung:

Die Kekse (es können auch ähnliche, günstigere Kekse sein – da dürfen es auch mehr sein, das macht nichts) am Tag vorher einfrieren. Zur Zubereitung dann komplett in de Mixer geben und schön fein mahlen. Das wird die „Erde“.

Die Paradiescreme mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten und zur Seite stellen.

Die Sahne steif schlagen und auch beiseite stellen.

Nun den Quark mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel verrühren.

Die fertige Paradiescreme zum Quark geben und verrühren, dann die Sahne unterheben.

Das geht gut mit einem Schneebesen, dann bleibt es fluffiger.

Nun alles schön in Schüsselchen (am besten aus Glas) schichten: mit der Creme beginnen und mit der „Erde“ abschließen.

Guten Appetit wünscht das Team vom Feriendorf in Ober-Seemen!