

Frischkäse-Zitronen-Schnitten

(15 Stücke)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

15 Stück Milch-Schnitte®
1 große Bio-Zitrone
4 EL Zucker
200 g Frischkäse
250 g Joghurt
2 Päckchen Vanillezucker
400 ml Orangensaft
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
100 ml Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
Außerdem:
Backrahmen (ca. 20 x 27 cm)



Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

1. Einen Backrahmen (ca. 20 x 27 cm) mit 15 Stück Milch-Schnitte® auslegen. Zitrone gründlich waschen, trocken tupfen und in 15 dünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit 2 EL Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, Zitronenscheiben zugeben, ca. 20 Minuten köcheln und abtropfen lassen.
2. Frischkäse mit Joghurt und Vanillezucker verrühren. Orangensaft mit restlichem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Zitronensaft anrühren, in den Orangensaft einrühren und nochmals aufkochen lassen.
3. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Frischkäse-Joghurt-Creme ziehen. Frischkäse-Creme auf den Boden aus Milch-Schnitte® geben und glattstreichen, Pudding löffelweise darauf verteilen und mit einer Gabel marmorieren. Frischkäse-Zitronen-Schnitten ca. 2 Stunden kalt stellen, in 15 Stücke (ca. 4 x 9 cm) schneiden, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.