

# Kipferl-Mandel-Creme mit Milchschnitte®

(4 Portionen)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

4 Stück Milch-Schnitte®  
80 g Zucker  
1 Prise Zimt  
80 g Mandeln mit Schale  
40 g Zartbitterkuvertüre  
200 ml Sahne  
60 g Vanillekipferl  
Mark von 1 Vanilleschote  
*Außerdem:*  
4 Dessertgläser (Ø 5 cm) à 160 ml



## Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten  
Davon aktiv: ca. 30 Minuten



## Zubereitung:

1. Für die gebrannten Mandeln Zucker, Zimt und 2 EL Wasser aufkochen, Mandeln zugeben und unter Rühren weiterkochen, bis die Zucker-Mischung kristallisiert und an den Mandeln haftet. Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und auskühlen lassen. Für die Sauce Kuvertüre fein hacken, 50 ml Sahne aufkochen, Kuvertüre darin schmelzen und mit Folie abgedeckt beiseite stellen.
2. Für die Creme Kipferl grob hacken, übrige Sahne mit Vanillemark steif schlagen und vorsichtig mit den Kipferln mischen. 1/3 Creme in den Gläsern verteilen. Milch-Schnitte® zu 4 Kreisen (Ø 4 cm) ausstechen und in die Gläser legen. Weiteres 1/3 Creme auf den Kreisen aus Milch-Schnitte® verteilen, gebrannte Mandeln grob hacken und in die Gläser geben.
3. Übrige Creme auf den Mandeln verteilen, mit Sauce bedecken, Kipferl-Mandel-Creme mit Milch-Schnitte® ca. 30 Minuten kalt stellen und nach Wunsch mit kleinen Sternen aus Milch-Schnitte® garniert servieren.