

Schneewittchen-Creme aus dem Thermomix®



© Schneewittchen-Creme - Rezepte mit Herz



15 Min. + Wartezeit



leicht



6 Portionen

WIR LIEBEN MIXEN

Ein naschkatziges Finale für einen Brunch serviert euch **Christina List**. Die selbstständige Friseurmeisterin ist nebenberuflich als Thermomix®-Repräsentantin tätig und kocht mit großer Begeisterung Leckeres aus „Rezepte mit Herz“ nach. Und auf ihrem Instagram-Foodkanal „[Herzensküche](#)“ teilt sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und Backen mit ihren Followern. Für euch verrät sie ihr wunderbares Rezept für die „Schneewittchen-Creme“, welches wir im Rahmen unserer Aktion "Wir lieben Mixen" für den Thermomix umgeschrieben haben.

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 500 ml | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Nutella |
| <input type="checkbox"/> | 40g + 1 EL | Speisestärke |
| <input type="checkbox"/> | 10 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Glas Himbeeren (340 g Abtropfgewicht) |
| <input type="checkbox"/> | 1 EL | Puderzucker |

Zubereitung

1. Für die Nutellacreme Milch, Nutella, **40 g** Speisestärke und Zucker in den Mixtopf geben und **8 Min./100 °C/Stufe 2** aufkochen. Anschließend in Dessertschälchen oder eine Schüssel umfüllen.
2. Für das Schneewittchen-Topping Himbeeren samt Saft in den Mixtopf geben, Puderzucker hinzufügen und alles **20 Sek./Stufe 9** pürieren.
3. **1 EL** Speisestärke hinzufügen und alles **4-5 Min./90 °C/Stufe 2** andicken. In eine Saucenflasche umfüllen und erkalten lassen. Vor dem Servieren über die Nutellacreme geben und nach Belieben dekorieren.

Nährwertangaben

Nährwerte pro Portion: 230 kcal 4 g E, 8 g F, 34 g KH