



### NESQUIK KNUSPERFRÜHSTÜCK KÜCHLEIN



#### Zutaten für 10 Portionen

##### für den Boden und Sternedekor:

- 1 Ei
- 75 g kalte Butter oder Margarine
- 50 g Zucker
- 50 g Mehl
- 150 g NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück,  
fein gemahlen

##### für die Orangencreme:

- 60 g Zucker
- 200 ml Orangensaft (z.B. Hohes C mit Fruchtfleisch)
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Crème Fraîche
- 200 g Joghurt, natur
- 200 g Schlagsahne
- 2-3 TL abgeriebene Orangenschale  
(Orange unbehandelt)



## ZUBEREITUNG



1. Ei, Butter und Zucker mit Knethaken mixen, Mehl und gemahlenes NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück hinzufügen, weitermixen bis die Masse grob durchgemischt ist, dann nochmal kurz mit der Hand kneten und anschließend ca. 30 Minuten (gern auch länger) im Kühlschrank kalt stellen.
2. NESTLÉ NESQUIK Teigmasse aus dem Kühlschrank holen. Etwas Teig abteilen. Diesen ca. 3 mm dick ausrollen. Daraus mit den Weihnachts-Ausstechförmchen Sterne oder andere kleine weihnachtliche Formen zum Dekorieren ausstechen.
3. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die ausgestochenen Teigstücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und 15 Min. backen. Herausnehmen und erkalten lassen.
4. Den restlichen Teig in 10 gleichgroße Portionen (à 35g) portionieren. Ofenförmchen (z.B. von Ikea, ø 7cm, Höhe ca. 4 cm) einfetten und Teigportionen in die Förmchen geben, Förmchen komplett auskleiden, damit eine Cup-Form entsteht. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Förmchen auf den Backrost stellen und ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und erkalten lassen. Dann erst die gebackenen Cups aus den Schälchen nehmen.
5. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen. Diesen Sirup bis zur Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
6. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in der Sirupmasse auflösen. Danach zügig Crème Fraîche und Naturjoghurt unterrühren.
7. Masse in den Kühlschrank stellen bis sie zu gelieren beginnt. Herausnehmen. Sahne steif schlagen und zusammen mit der abgeriebenen Orangenschale unter die Masse heben.
8. Die bereit gestellten NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück Cups mit der Orangencreme befüllen und ca. 5 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Wenn die Masse fest ist, können die Desserts ganz nach Belieben (bspw. noch mit den vorher gebackenen NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück Sternen, Orangen-Filet-Stückchen, Dekor-Schokoröllchen) verziert oder mit etwas Schoko-Zimt bestreut werden.

