

## Rezept

# Vanillekipferl-Terrine (ca. 15 Scheiben)

Vanillekipferl sind das klassische Weihnachtsgebäck – als cremige Terrine mit dem süßen Aroma von KRÜGER FAMILY Cappuccino White-Vanille diesen Winter ganz neu interpretiert. So wird der Adventskaffee mit der Familie und den Freunden zum cremig-vanilligen Genuss.

#### Zutaten:

6 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
500 ml Milch
1 Prise Salz
50 g Zucker
5 Eigelbe
250 ml Sahne
5 EL KRÜGER FAMILY Typ Cappuccino White-Vanille
225 g Vanillekipferl



### **Zubereitung:**

- 1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Milch, Salz, Zucker, Vanillemark und -schote aufkochen, abkühlen lassen und die Vanilleschote entfernen. Eigelbe cremig rühren, abgekühlte Milch nach und nach einrühren und auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Creme hat die richtige Konsistenz, wenn diese auf dem Löffel liegenbleibt und nicht mehr dünnflüssig herunterläuft.
- 2. Gelatine vorsichtig in der Creme auflösen und die Creme etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die lauwarme Masse ziehen und 3 EL KRÜGER FAMILY Typ Cappuccino White-Vanille einrühren. Restlichen KRÜGER FAMILY Typ Cappuccino White-Vanille mit 50 ml heißem Wasser verrühren. 175 g Vanillekipferl in kleine Stücke schneiden und mit dem Cappuccino vermischen.
- 3. Eine Kastenform (15-20 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen, mit der Creme befüllen, 1 Stunde im Kühlschrank anziehen lassen, Keksmasse darauf geben und einsinken lassen bzw. leicht





eindrücken. Terrine abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Terrine stürzen, in Scheiben schneiden, auf Teller anrichten, mit übrigen Keksen garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kühlzeit: ca. 4 Stunden

#### **Pro Scheibe:**

kJ/kcal: 838/201

EW: 4,6 g F: 13,5 g KH: 15,0 g BE: 1,0



Bildnachweis: Krüger GmbH & Co. KG Fotograf: Schulte-Ladbeck Fotografie

### **KRÜGER Pressestelle**

c/o zeron / Agentur für Public Relations

Erkrather Straße 234 a

40233 Düsseldorf

Telefon: 02202 / 105-8008 Telefax: 02202 / 105-8009

E-Mail: presse-krueger@zeron.de

Web: krueger.de

