

## REZEPT

# Schneemann-Dessert im Glas

## ZUTATEN

- 50 g Zucker
- 100 ml Milch
- 2 EL Schamel Bayerischer Meerrettich ALPENSAHNE
- 200 g Sahne
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Blatt Gelatine
  
- Zum Verzieren:
- 5 g Dekor-Fondant-Rot
- 4 Marshmallows, 4 Mikado-Stäbe

## ZUBEREITUNG

Zucker karamellisieren, Vanilleschote auskratzen und den Meerrettich hinzu geben. Mit 100 ml Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun die Masse durch ein feines Sieb passieren und die Gelatine dazu geben. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Das Mousse in beliebige Formen füllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen. Aus dem Fondant, den Marshmallows und den Mikado Stäbchen einen Schneemann bauen und die süßen Desserts genießen.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---