



KINDER MILCH-SCHNITTE HRUSTLJAVA KOŠARICA

Kinder
Milch-
Schnitte

Čas priprave:

55 minut

SESTAVINE:

- 1 velik korenček
- 80 g margarine + maščoba za modelček
- 40 g sladkorja
- 2 jajci
- 80 g moke
- 1 žlička pecilnega praška
- 1 žlička sveže naribane pomarančne lupine
- 1 žlica mletih lešnikov
- 2 skorji za pito
- 120 g kremnega sira z jogurtom
- 8 pakiranj Milch-Schnitte®
- 50 g svežih jagod (npr. maline, borovnice)
- 50 g belega grozdja
- 50 g rdečega grozdja

TUDI:

1 pekač za mafine (12 lukenj),
rezalnik peciv (npr. oblika zajca)

HRANILNA VREDNOST:

Število dobljenih porcij: **12**
Dobljena gramaža na porcijo: **84 g**
Kalorična vrednost na porcijo: **237 kcal**

NAVODILA:

1.

Korenje olupite, operite in drobno naribajte. Margarino zmešajte s sladkorjem, dokler zmes ne postane penasta. Vmešajte eno jajce naenkrat. Postopoma vmešajte moko, pecilni prašek, pomarančno lupino, korenje in lešnike. Skorje razdelite na 12 kvadratov (približno 10 x 10 cm). Namažite modelčke za mafine, luknje modelčkov obložite z 2 kvadratkoma skorij, tako da vogali štrlijo iz vdolbine.

2.

Skorje v modelčkih napolnite s korenčkovim testom in pecite v ogreti pečici pri 180°C (s prezračevanjem: 160°C) približno 15-20 minut. Pustite, da se hrustljava košarica shladi na rešetki in vanjo s pomočjo žličke položite kremni sir.

3.

Rezalnik vtisnite v Milch-Schnitte®, da dobite zeleno obliko. Grozdje in jagode operite in pustite, da se odcedijo. Napolnite hrustljivo velikonočno košarico z oblikami in sadjem Milch-Schnitte® in postrezite.