

Pumpkin Spice Spekulatius Dessert

Portionen: 4
Zubereitungsdauer: 20 Minuten

Zutaten:

200 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL Orangenabrieb
1 EL Puderzucker
500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Pumpkin Spice
150 g Gewürzspekulatius

So geht's

Die Sahne mit Vanillezucker, Orangenanrieb und Puderzucker steif schlagen. Vier Esslöffel davon in einen Spritzbeutel füllen und den Rest unter den Jogurt heben.

Von den Spekulatius vier kleine Stückchen für die Deko beiseitelegen. Die restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz klein klopfen.

Abwechselnd Spekulatius und Jogurt-Creme in vier Gläser schichten.

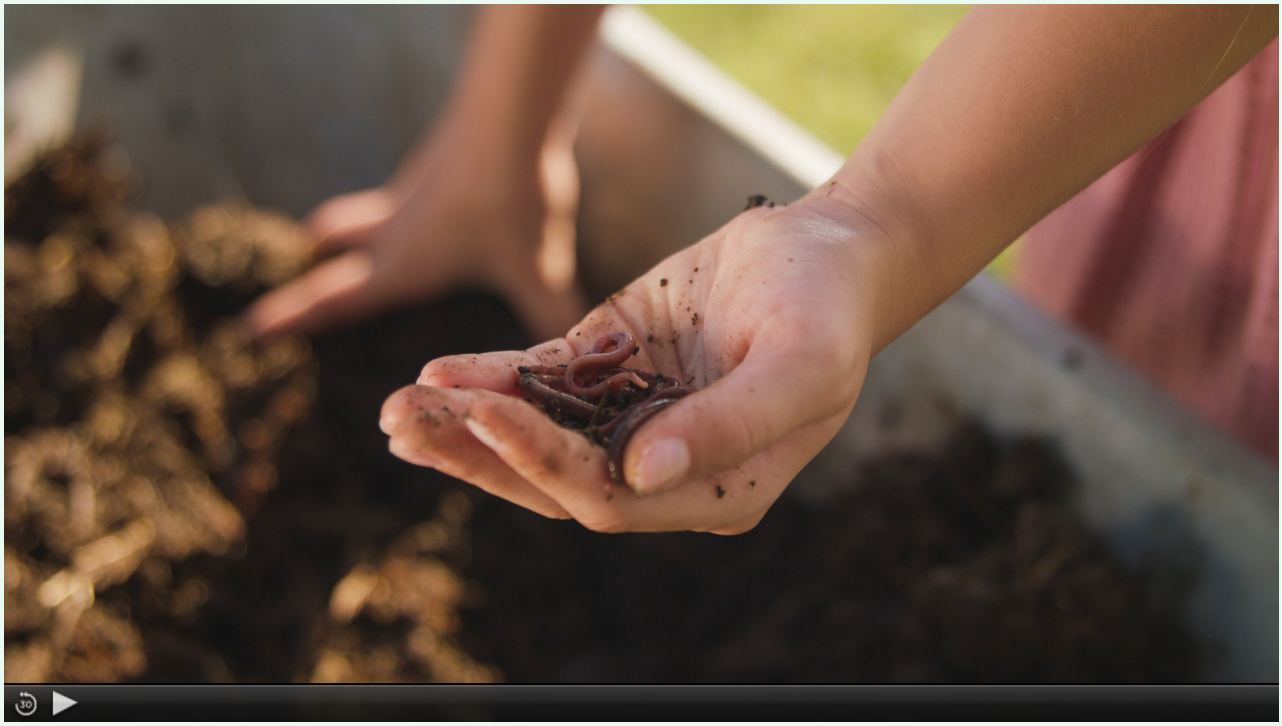
Die Sahne dekorativ darauf geben und die Kekse in die Sahne stecken.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

