



GEFÜLLTE ÜBERRASCHUNGSEIERHÄLFTEN



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

6 Kinder Überraschungsei(er)

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

100 g Quark 20 % Fett

40 g Honig

ZUM DEKORIEREN

6 Physalis, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Überraschungseier an der Naht vorsichtig mit einem Messer einschneiden und aufmachen.
2. Für die Creme Kaltes QimiQ Whip Vanille leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Überraschungs-Eierhälften damit füllen. Mit Physalis-Hälften dekorieren und im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen.