

# Karamell-Frucht-Dessert

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme  
Sahne-Karamell-Geschmack  
200 ml kalte Milch  
100 ml flüssiges Schlagobers  
500 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus  
dem Kühlregal) (1 Becher aus dem  
Kühlregal)  
Dr. Oetker Streudekor Schoko &  
Crispies Mix

### Zum Dekorieren:

6 Kirschen

- 1 Paradiescremepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen.
- 2 Rote Grütze mit Paradiescreme und Streudekor abwechselnd in Gläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.
- 3 **Zum Dekorieren:**  
Die Desserts mit frischen Kirschen dekoriert servieren.