





# Vanillekipferl-Erdbeertraum

ca. 10 Portionen    gelingt leicht  bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Auslegen:

ca. 50 Stk. Vanillekipferln

### Füllung:

250 g Erdbeeren  
140 g Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
250 g Joghurt  
7 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
2 EL Rum  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

Erdbeeren  
Dr. Oetker Pistazien gehackt

Wie mache ich ein Dessert aus Vanillekipferln?:

- 1 Zum Auslegen:**  
Eine Kastenform (10 x 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Den Formboden mit Vanillekipferln auslegen.
- 2 Füllung:**  
Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und das Joghurt einrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Rum erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers mit dem Kochlöffel unterheben.  
  
1/3 der Füllung auf den Vanillekipferln verteilen.  
  
Diesen Vorgang mit den übrigen Vanillekipferln und der Füllung wiederholen und mit Vanillekipferln abschließen. 3 Std. kalt stellen.
- 3 Zum Verzieren:**  
Den Vanillekipferl-Erdbeertraum mit Erdbeeren und Pistazien verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Vanillekipferln können auch ungefüllte Kekse nach Wahl verwendet werden. Das Dessert mit beliebigem Fruchtmarmelade oder Früchten servieren.
- Man kann auch auf Vorrat tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.

