

süßes Gundermännchen

Zutaten:

Boden

200 g Butterkekse

100 g Butter

Belag

200 g Frischkäse

200 g Vanille-Joghurt

10 - 20 g Gundermann

6 Blatt Gelatine / Agartine

100 ml Milch

200 ml Sahne

6 EL Zucker

6 EL Zitronensaft



Kekse zerkrümeln, mit Butter verkneten und als Boden in die Form drücken.

Gundermann waschen lesen und klein schneiden. Sahne steif schlagen, Gelatine nach Anleitung quellen lassen und dann in der Milch auflösen.

Frischkäse, Vanille-Joghurt, Gundermann, Zucker, Zitronensaft und Milch mit Gelatine verrühren, geschlagene Sahne unterheben – dann die Masse auf den Keksboden streichen.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Bei Bedarf und Laune mit Gundelreben oder schokolierten Gundermannblättern verzieren.