

Cookie-Dip



FÜR UNSEREN COOKIE-DIP BRAUCHT IHR

300g Frischkäse
120g Butter
40g Puderzucker
50g brauner Zucker
Vanillearoma
2 EL Schokotropfen
Mandeln
Braune & rote Schokolinsen
Wikana-Butterkekse

SO WIRD´S GEMACHT:

- 1 Die Butter und den Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Nach und nach den Puderzucker, den braunen Zucker, das Vanillearoma und das Salz hinzufügen.
- 2 um Schluss die Schokotropfen mit einem Löffel unterheben.
- 3 Für die Igelform den Dip kreisförmig auf einem Teller anrichten. Dabei 1 EL Dip beiseite stellen. Die Kekse im Halbkreis um den Dip drapieren. Aus dem restlichen Dip die Igelschnauze formen und den Igel mit Mandeln und Schokolinsen dekorieren.

ARBEITSZEIT: ca. 10 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht