

Zimtcreme

für 3-4 Personen

Zutaten:

250g Schlagsahne (*alternativ: laktosefrei*)
 1 Pck. Sahnesteif
 50g Zucker (*alternativ: Traubenzucker*)
 500g Joghurt (*alternativ: laktosefrei*)
 1-2 TL Zimt
 1 Pck. Vanillinzucker

Schokoladenraspel



Zubereitung:

1. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen.
2. Den Joghurt mit dem Zimt verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
3. Die Creme in eine Glasschüssel oder Portionsschälchen füllen und mit Schokoladenraspeln verzieren.
4. Gut gekühlt servieren.

Hinweis: Die Zimtcreme ist nicht nur besonders lecker, sondern zugleich auch laktosefrei, histaminarm, fruktosearm, glutenfrei, frei von jeglichen Schalenfrüchten usw. Im Grunde genommen kommt sie überall gut an, außer natürlich bei denen, die geschmacklich keinen Zimt mögen (das soll es ja geben 😊). Da die Zubereitung dieses Rezeptes so einfach und schnell geht, ist sie gerade als Nachtisch für den Heiligen Abend empfehlenswert.

Guten Appetit