

# KINDERGARTEN REITH

LAUSERWEG 15  
6103 REITH B. SEEFELD  
MOBIL: 0664/9175089  
MAIL: KINDERGARTEN@REITH-SEEFELD.AT



„Gemeinsam schaffen wir das!“



## REZEPT

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Aktivität:</b> | Löwenzahn-Tiramisu  |
| <b>Alter:</b>     | Ab ca. 3 Jahren   |
| <b>Dauer:</b>     | 40 Minuten Zubereitungszeit, 8 Stunden Kühlzeit   |
| <b>Material:</b>  | Zwei Handvoll Löwenzahnblüten ohne Grün, 80 g Vollrohrzucker, 1 kleine Zitrone, 250 ml Schlagobers, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 500 ml Milch, 2 Pkg. Biskotten<br><br>Küchengeräte: <ul style="list-style-type: none"><li>• Handmixer</li><li>• Zitronenpresse</li><li>• Sieb</li><li>• Kochtopf</li><li>• Kochlöffel</li><li>• Rührschüssel</li><li>• Auflaufform</li></ul> |



## Zubereitung

- Löwenzahnblüten mit Wasser gründlich abspülen, die Blütenblätter abzupfen und in einen Kochtopf geben.
- Die Blütenblätter mit dem Zitronensaft und dem Zucker kurz aufkochen und abseihen.
- In einen Teil der Milch das Puddingpulver verrühren, die restlich Milch erwärmen und das angerührte Puddingpulver hineingeben. Den Pudding kurz aufkochen und dann auskühlen lassen.
- Schlagrahm (Schagobers) schlagen. Einen Teil davon vorsichtig unter den Pudding rühren, den restlichen Teil zum Bestreichen beiseite stellen.
- Den Löwenzahnsud vorsichtig einrühren.
- Die Löwenzahncreme ca. 1 cm hoch in eine Auflaufform füllen. Darauf Biskotten legen, dann Creme und Biskotten abwechseln, bis alle Zutaten verbraucht sind.
- Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Das Tiramisu mit Schlagrahm (Schagobers) bestreichen und mit Löwenzahnblüten garnieren.

