



KIRI®-REZEPT

ERDBEEREN MIT KIRI®-SCHLAGSAHNE DIE KIRI®-ERDBEERMARIENKÄFER VON KIRI®

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

4 Portionen Kiri®
100 ml Schlagsahne
250 g Erdbeeren

1 Vanilleschote (oder 2 Tropfen Vanillearoma)
75 g Puderzucker

Für die Verzierung:

2 Portionen Kiri®
15 g Kakaopulver

Schokokugeln

🖐️ Die Erdbeeren halbieren.

🧒 4 Portionen Kiri® auspacken.

🧒 Mit einem Schneebesen 4 Portionen Kiri® mit der Schlagsahne, dem Puderzucker und der Vanilleschote (oder dem Vanillearoma) verrühren.

🧒 Etwas von der Kiri® - Schlagsahne zwischen die Erdbeerhälften streichen.



DER KIRI®-TRICK

Den Kiri® 30 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, dann lässt er sich leichter verrühren.

Für eine lustige Verzierung:

Kleine Stückchen vom Kiri® abschneiden und mit den Fingern zu Kugeln formen. Diese zusammen mit den Schokokugeln auf die Erdbeeren kleben. Für die Köpfe eine Viertelportion Kiri® mit etwas Kakaopulver verrühren und daraus mit der Hand Kugeln formen.