

# Beschwipste Löffelbiskuits



## ZUTATEN

*1 Packung Löffelbiskuits  
2cl Kaffee-Sahne-Likör  
200ml Sahne  
200g Schmand  
1 EL Zucker  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
500g Kirschgrütze*

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofenzauberer mit Löffelbiskuits auslegen und mit dem Kaffee-Sahne-Likör beträufeln.
2. Die Sahne in die große Nixe geben und mit dem Profi-Edelstahl-Schneebeesen schlagen. Den Schmand, den Zucker und den Zitronensaft in die Nixe geben und gut unterheben.
3. Anschließend die Sahnemasse auf die Löffelbiskuits geben.
4. Aus die Sahnemasse die Kirschgrütze geben und gut glattstreichen.
5. Das Dessert im Kühlschrank für 24 Stunden ziehen lassen.
6. Weitere leckere Rezepte gibt es auf [www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit  
Pampered Chef®**

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)

