

Sylter Sand (für 6 Personen)



- 2 Becher Sahne** → steif schlagen.
- 2 Becher Schmand** → verrühren, steifgeschlagene Sahne unterheben.
- 750 g TK-Himbeeren oder TK- Waldfrüchte** → in eine Glasschale geben und mit der Creme bestreichen.
- 300 g braunen Zucker** → darüber streuen.

Die Schale mit Folie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

TIPP: Sie können natürlich auch frische Früchte dafür verwenden.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

**GEMEINSAM
VOR ORT!**

