



# Schichtkäsecreme mit Landliebe Konfitüre Extra Himbeere



## Zutaten für 4 Gläser:

500g Landliebe Schichtkäse  
100ml Landliebe frische Landmilch 3,8% Fett  
50ml frisch gepressten Orangensaft  
2 EL Agavendicksaft  
100g Löffelbiskuits  
1 Glas Landliebe Konfitüre Extra Himbeere  
30g Vollkorn-Haferflocken  
30g gehobelte Haselnusskerne  
30g Landliebe Butter  
1 EL Zucker  
einige Minzblättchen

## Zubereitung:

Schichtkäse mit Milch, Orangensaft und Agavendicksaft glatt verrühren. Löffelbiskuits in ca. 1cm dicke Stücke schneiden. Konfitüre glattrühren.

Eine dünne Schicht Schichtkäse auf die Gläser verteilen, darauf eine Schicht Konfitüre und Löffelbiskuitstücke geben. Wiederholen und mit einer Schicht Schichtkäse und einem Klecks Konfitüre abschließen.

Haferflocken und Haselnussblättchen in Butter unter Wenden bei mittlerer Hitze rösten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Masse auf eine Lage Backpapier geben, abkühlen lassen und mit den Händen etwas zerbröseln. Schichtkäsecreme damit bestreuen. Mit Minzblättchen dekorieren.

## TIPP:

Schmeckt auch mit Landliebe Konfitüre Extra Waldbeeren

## ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

*Liebe ist, wenn es Landliebe ist.*