



BUDELKUCHEN

Zutaten:

Biskuit-Teig ([s. Rezepte Gourmet Flamand](#))

Bayerische Creme ([s. Rezepte Gourmet Flamand](#))

Dunkle Frucht (z. B. [Kirsche mit Baileys](#) von Gourmet Flamand)

Etwas geraspelte weiße Schokolade

Zubereitung:

Den Biskuit-Teig laut Rezept backen, ebenso die Bayerische Creme laut unserem Rezept zubereiten.

Die Bayerische Creme in eine Dessertschale füllen, darüber ein Stück passend geschnittenen Biskuitboden geben. Jetzt die Frucht darauf streichen und mit etwas geraspelter weißer Schokolade bestreuen. Am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach dem Servieren können sich dann die Gäste durch die Schichten „buddeln“.