🎄 Ein Weihnachtsklassiker aus England: Trifle!

⏱️ Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + mindestens 1 Stunde Kühlzeit

Das braucht ihr:
1 fertigen Biskuitboden oder Löffelbiskuits
ca. 300 g Beeren oder anderes Lieblingsobst 🫐
1 Päckchen Vanillepudding
500 ml Milch
200 ml Schlagsahne
Marmelade – und davon lieber ein bisschen mehr ❤️
Schokoflocken zum Verzieren
eine große Glasschüssel oder mehrere kleine Gläser

So geht's:
Biskuit vorbereiten 🍰
Biskuit klein schneiden und auf dem Boden der Schüssel verteilen.
Großzügig mit Marmelade bestreichen – denn bei Trifle gilt: Mehr Marmelade ist mehr!

Jetzt wird's fruchtig! 🍓
Beeren oder Lieblingsobst auf dem Biskuit verteilen.

Pudding drauf 💛
Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen
und über das Obst geben.

Eine kleine Schneewolke ☁️
Sahne steif schlagen und als letzte Schicht auf dem Trifle verteilen.

Dekorieren! 🎉
Mit Schokoflocken, Beeren oder anderen Leckereien verzieren
– hier darf es schön bunt werden!

Kalt stellen & genießen 😋
Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen
– und dann heißt es: Löffel raus und los!

🔴 ROTE NASEN Tipp: Bei roten Nasen und Marmelade sind wir uns einig:
Mehr Rot ist immer besser! 🍓

Also ruhig noch einen Klecks Marmelade dazu.

ROTE NASEN
Lachen bringt Hoffnung

Merry Christmas & guten Appetit! 🎄