

## Zitronenkuchen Variegato



Leckerer Zitronenkuchen-Variegato mit knusprigen Butterkekse. Das Variegato ist Marmorieren von verschiedenen Eissorten. Es passt super zu Sahne-Eis, Milcheis oder auch zu unserem Omas Zitronenkuchen Eis.

### **Zutaten für 250 h:**

200 g Weiße Schokoladen Variegato 50 Tropfen Movito Zitronen-Essenz etwas gelbe Lebensmittelfarbe 50 g Butterkekse in kleinen Stücken

### **Zubereitung:**

Die Zitronen-Essenz mit dem Weiße Schokoladen Variegato mischen--  
Soviel gelbe Lebensmittelfarbe dazu geben, bis es eine schöne gelbe Farbe hat.--  
Die Kekse grob hacken, nicht zu klein, aber auch nicht zu groß und mit dem Weiße Schokoladen Variegato mischen.