

Christian Henze
Erdbeer-Creme

Donnerstag, 25. April 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Süßes & Kuchen

Zutaten:

300 g	frische Erdbeeren
1/2	Vanilleschote
20 g	Zucker
1 Msp	unbehandelte Zitronenschale
2	Eiweiß (extrafrisch)
200 g	Mascarpone
2 EL	Honig
2 EL	Eierlikör, nach Belieben
etwas	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtupfen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen.
3. Vanillemark und Zucker mischen.
4. Die Erdbeeren mit dem Abrieb der Zitrone und der Hälfte des Vanillezuckers mischen, zugedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank 30 Minuten ziehen lassen.
5. Für die Creme die Eiweiße mit dem Handrührgerät cremig anschlagen, den restlichen Vanillezucker zugeben und zu einem schnittfesten Eischnee aufschlagen.
6. Mascarpone in einer Schüssel mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen, dann Honig und evtl. Eierlikör unterrühren. Mit einem Gummispatel vorsichtig den Eischnee unterheben und zuletzt die Erdbeeren locker unterheben.
7. Die Creme in Dessertschalen geben, mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Pro Portion: 305 kcal/ 1280 kJ
21 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 21 g Fett