

# Erdbeercreme

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

500 g Erdbeeren  
4 Essl Zucker  
1 Zitrone pressen  
1 kl. Gläschen Rum  
½ Päckchen Dr. Oetker Gelatine  
300 ml Schlagsahne

## EIN REZEPT VON:

Marita Matheus

## AUS:

Auringen

## TIPPS:

Für die alkoholfreie Variante  
einfach den Rum weglassen

## SO GEHT'S:

Erdbeeren klein schneiden und Zucker, Zitronensaft und Rum dazu geben.

Gelatine anrühren und unterziehen.

Sahne steif schlagen.

Bei ungefähre Festigkeit die geschlagene Sahne unterheben.

2 Stunden kalt stellen und  
abschließend mit einigen Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit

### Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.