

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.