



Erdbeeren mit Mascarpone-Crème

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet, geviertelt
2 EL flüssiger Honig
1 TL Zitronensaft

Zitronenmelissen-Crème:

125 g Schweizer Mascarpone
4 EL Milch
2 EL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
2 EL fein geschnittene Zitronenmelisse
Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

Zubereiten 30 min
Auf dem Tisch in 30 min

Zubereitung

- 1) Erdbeeren mit Honig und Zitronensaft mischen, zugedeckt kühl stellen.
- 2) Crème: Mascarpone mit Milch glattrühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenmelisse darunter rühren.
- 3) Erdbeeren in Gläser füllen. Zitronenmelissen-Mascarpone darüber geben, garnieren.

Die Crème lässt sich 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.
Erdbeeren 1-2 Stunden im Voraus marinieren, zugedeckt kühl stellen.

1 Portion enthält: Energie: 875kJ / 209kcal, Fett: 14g, Kohlenhydrate: 19g,
Eiweiss: 3g

Rezept: Swissmilk