



## frische Erdbeeren mit Schlagsahne und Tipps für Variationen



### Zutaten

1	<i>Schale frische Erdbeeren</i>
1 Becher	<i>Schlagsahne</i>
1 Päckchen	<i>Vanille Zucker</i>
2 Ei	<i>Zucker</i>



### Zutaten für Variationen

Blätter von	<i>Minze oder Rucola</i>
1 Teelöffel	<i>Grüner Pfeffer</i>
1 Ei	<i>Honig</i>
1 Tafel	<i>Zartbitterschokolade</i>
1 Handvoll	<i>Nüsse oder Mandeln oder Pinienkerne</i>
1 Mokkalöffel	<i>20 Jahre alten Balsamicoessig</i>



### Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen
2. Die Stielansätze entfernen
3. Die Erdbeeren vierteln und in eine Schüssel geben
4. Mit dem Zucker bestreuen und an einem kühlen Ort ruhen lassen
5. Die Sahne in einen Meßbecher o.ä. geben, den Vanillezucker hinzufügen
6. Erst bei kleiner stufe anschlagen und dann mit Höchstleistung die Sahne steif schlagen
7. Die Erbeeren in Dessertschälchen verteilen und mit Sahne bedecken



### Zubereitung Variationen

- ▼ Minzeblätter vom Stiel abzupfen, grob kleinhacken und kurz vor dem Servieren unter die Erdbeeren mischen
- ▼ Eine Handvoll Rucolablätter waschen und in feine Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Erdbeeren mischen
- ▼ 1 Teelöffel grüner Pfeffer aus dem Glas und unter die fertigen Erdbeeren geben
- ▼ 1 Esslöffel Honig verflüssigen und zu den Erbeeren geben
- ▼ 1 Tafel Zartbitterschokolade in einem Simmertopf oder im Wasserbad schmelzen. Die Erdbeeren waschen und vom Stielansatz befreien und gaz in die Schokolade tunken und abtropfen lassen
- ▼ Nüsse oder Mandeln grob klein hacken und unter die kleingeschnittenen Erdbeeren mischen. Beim verwenden von Pinienkerne die ganzen Früchte benutzen. Gut schmeckt es auch, wenn die Pinienkerne kurz in der fettlosen rösten
- ▼ Besonders exklusiv, aber ein besonderer Genuss, die ganze Erdbeere mit einem Mokkalöffel 20 Jahre alten Balsamicoessig beträufeln
- ▼ Schon mal probiert? Einen Salat aus einem Pfund Spargel (bevorzugt grüner), 1 Handvoll Rucolablätter und einem Pfund Erdbeeren zusammenstellen und mit etwas Olivenöl, Balsaamicoessig und etwas schwarzem Pfeffer vermengen. 1 Prise Zucker kommt dabei auch sehr gut.