



## *marinierte Erdbeeren unter Mandelstreusel*

### ▼ Zutaten:

750 Gramm	<b>Erdbeeren</b>
2 Päckchen	<b>Bourbone Vanillezucker</b>
1 mittelgroße	<b>Orange (davon der Saft)</b>
1 unbehandelt.	<b>Limette (davon der Saft)</b>
40 Gramm	<b>Rohrzucker</b>
50 Gramm	<b>Mandeln</b>
60 Gramm	<b>Mehl</b>
60 Gramm	<b>Butter</b>
je 1 Kugel	<b>Vanilleeis</b>
etwas Frische	<b>Minze</b>
etwas	<b>Puderzucker</b>

### ■ Zubereitung:

#### **marinierte Erdbeeren**

1. Waschen und halbieren Sie zunächst die Erdbeeren und geben sie die Erdbeeren in eine Schüssel
2. die Orange auspressen
3. die Limette auspressen
4. die Säfte vermischen
5. die Bourbone -Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren
6. anschließend mischen Sie die Marinade vorsichtig unter die Erdbeerstücke
7. lassen sie die Erdbeeren ungefähr eine Stunde ziehen
8. dabei mehrmals durchmischen

#### **Streusel**

9. Mahlen Sie für die Streusel die Mandeln fein und mischen sie diese unter das Mehl
10. den Zucker und den Bourbone - Vanillezucker
11. die Butter in kleine Würfel schneiden
12. mit den Händen so in die Masse einarbeiten, dass kleine Brösel entstehen
13. heizen Sie nun den Backofen auf 180 Grad vor
14. geben Sie die gut abgetropften Erdbeeren in einen hitzefesten, tiefen Teller oder eine Schale
15. die Streusel einfach darauf verteilen und im Backofen 15 Minuten überbacken
16. nach dem Backen das Dessert sofort mit Puderzucker bestreuen
17. mit einer Kugel Eis und Minze garnieren
18. ein leckeres und frisches Dessert