

Erdbeercreme



Zubereitung (4 Personen)

400 g Erdbeeren
4 EL Zucker
1 Zitrone
300 g Rahmquark
0.5 dl Milch
1 dl Rahm

- Schale der Zitrone fein raffeln und auf die Seite legen
- Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und Zitronensaft darübergießen
- Erdbeeren ziehen lassen
- Quark+Milch verquirlen
- geraffelte Zitronenschale zur Quarkmasse geben
- Erdbeeren vorsichtig daruntermischen
- Rahm schlagen und daruntermischen
- kalt stellen