



ERDBEERCREME MIT EIERLIKÖR UND WALDERDBEEREN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE ERDBEERCREME

120 g QimiQ Classic

500 g Erdbeeren

200 g Sauerrahm 15 % Fett

60 ml Eierlikör

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Schuss Tabasco

ZUM GARNIEREN

500 g Walderdbeeren

Minze

Milchschaum (optional)

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren waschen und putzen. Gemeinsam mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine hochtourig zu einer feinen Creme mixen.
2. Creme in Gläser oder Schalen füllen und etwa 1 Stunde kühlen.
3. Waldbeeren waschen und putzen. Creme mit Walderdbeeren servieren, eventuell auch mit Milchschaum und Minze oder Melisse dekorieren.