



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.