

Erdbeercreme Blitzrezept

Zutaten

Zubereitung: ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

250-300 g Erdbeeren, gewaschen

50 g Zucker

2 EL Zitronensaft

150 g Rahmquark

1,5 dl Rahm, steif geschlagen



Zubereitung

1. 200 g Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben. Pürieren.
2. Mit Quark und Rahm mischen.
3. Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Creme darübergerben.

Wer die Creme gerne etwas fester möchte, stellt sie ca. 3-5 Std. portionenweise kühl.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 321 kcal, 6g Eiweiss, 25g Fett, 20g Kohlenhydrate.