



# Erdbeercrème

Als Grundlage für eine Erdbeercrème können viele verschiedene Zutaten verwendet werden. Warum nicht einmal nur Erdbeeren und Vanilleglace zusammen pürieren und mit etwas Rahm verfeinern?

Wer nicht immer Quark verwenden möchte, nimmt dazu noch Mascarpone, was die Crème viel „crémiger“ macht.

Die Erdbeeren in Stücken können auch einfach unter einen grossen Becher M-Dessert (Sauermilch aus der Migros) gemischt und sofort serviert werden, dies ist sehr schnell gemacht und schmeckt ausgesprochen gut.

**Tipp 1:** Für eine Crème müssen die Erdbeeren nicht immer püriert werden. Frische Erdbeeren schmecken in Stücken in einer Crème sehr gut!

**Tipp 2:** Natürlich eignen sich auch hier tiefgekühlte Erdbeeren. Wenn man sie vor dem Pürieren nicht vollständig auftaut, sie also noch sehr kalt sind, macht dies die Crème besonders erfrischend.

**Tipp 3:** Wenn man die tiefgekühlten Erdbeeren lieber etwas dickflüssiger haben möchte, können sie in einer Pfanne mit Zucker und wenig Maizena aufgekocht werden. Ausgekühlt können sie auch für eine Crème oder als Beilage zu z.B. Vanilleglace serviert werden.