Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Heimische Erdbeeren mit Vanillequark und Baisertröpfchen

Eine englische Inspiration…

‚Eton Mess' ist ein Dessert der englischen Küche, das aus einer Mischung aus Früchten (traditionell Erdbeeren), zerbrochenen Baisers und Schlagsahne besteht. Ich habe statt Sahne lieber kräftigen Quark genommen. Wer Zeit hat, kann die Baisertröpfchen selbst zubereiten. Das dauert allerdings ganz schön lange. Deswegen empfehle ich, die Tröpfchen zu kaufen. Das spart Zeit!

Hier unsere heutige Rezeptur für „**Heimische Erdbeeren mit Vanillequark und Baisertröpfchen":**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 250 g Magerquark
- 100 g Sahnejoghurt
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- Nach Belieben Puderzucker
- 500 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone

- 1 EL Honig (ich habe Honig mit Kurkuma verwendet)
- 100 g Baisertropfen
- 1 Päckchen Vanillezucker (besser das Mark einer Vanilleschote)

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden und mit 1 EL Puderzucker mischen.

Nun die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.

Die Hälfte der Baisertropfen grob hacken.

Den Quark, Joghurt, Vanillemark, Puderzucker, Honig (mit Kurkuma), Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel verrühren. Die zerkleinerten Baisers und die geschlagene Sahne unterheben.

In vier Gläser die Erdbeerscheiben mit Vanillecreme und Baisertropfen schichten. Bis zum Servieren kaltstellen.