

Rezept

Erdbeer-Mascarponeörtchen

Ein Rezept von Erdbeer-Mascarponeörtchen, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Erdbeeren	125 g Mascarpone
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	1-2 EL Puderzucker (je nach Süße der Beeren)
4 runde Bio-Schoko-Reiswaffeln (ca. 8 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen und waschen, 2 schöne Beeren der Länge nach in Scheibchen schneiden. Die restlichen Beeren grob würfeln.

2. Die Erdbeerwürfel mit Mascarpone, Vanillezucker und Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren.

3. Je 1 großen Klecks Erdbeercreme auf 1 Reiswaffel geben, Erdbeerscheibchen in die Mitte legen.