Rezept

# Erdbeer-Trifle im Glas

Ein Rezept von Erdbeer-Trifle im Glas, am 29.05.2025

## Zutaten

- **250 g** Erdbeeren
- **1 EL** Zucker
- **150 g** Sahne
- **120 g** heller Biskuit (fertig gekaufter Wiener Boden oder Madeleines, ersatzweise heller Sandkuchen)
- **1** Orange
- **1** Vanilleschote
- **4 EL** Orangenlikör (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, die vier schönsten für die Dekoration beiseitelegen. Aus den übrigen die grünen Kelchblätter herausdrehen, die Beeren klein schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Die Orange auspressen. 4 EL Orangensaft und ½ EL Zucker zu den Erdbeeren geben und untermischen. Zugedeckt beiseitestellen, bis die Sahne geschlagen ist.

3. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken aus den Schotenhälften herauskratzen. Sahne, übrigen Zucker (½ EL) und das Vanillemark in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Handrührgerät in 2-3 Min. aufschlagen.

4. Den Biskuit in die Gläser bröseln. Den übrigen Orangensaft und, nach Belieben, den Orangenlikör darüberträufeln. Zuerst die marinierten Erdbeeren samt Saft darauf verteilen, dann die Vanillesahne daraufgeben und mit den beiseitegelegten Erdbeeren garnieren.