

## Rezept

# Erdbeer-Trifle mit süßer Basilikumsahne

Ein Rezept von Erdbeer-Trifle mit süßer Basilikumsahne, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>50 g</b> Zucker
<b>40 g</b> Mehl	<b>20 g</b> Speisestärke
1-2 EL Orangenlikör zum Beträufeln	<b>250 g</b> frische Erdbeeren
<b>2 Blatt</b> Gelatine	<b>250 g</b> aufgetaute TK-Erdbeeren
ca. 70 g Puderzucker	Saft von 1 Zitrone
<b>1</b> Vanilleschote	<b>100 g</b> Mehl
<b>140 g</b> Zucker	<b>50 g</b> kalte Butter
<b>1 Bund</b> Basilikum	<b>250 g</b> Sahne
<b>1</b> kleine eckige Springform (ca. 20 × 20 cm)	<b>1</b> Backblech
Backpapier	<b>6</b> Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Boden der Springform mit Papier belegen. Für den Teig die Eier mit dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 5 Min. schaumig-steif schlagen. Das Mehl mit der Stärke mischen, zum Ei-Schaum sieben und unterheben. Biskuitteig in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen frische Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeerstücke in Gläser verteilen. Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. TK-Erdbeeren mit 50 g Puderzucker und dem Saft von 1/2 Zitrone in einen Topf geben, aufkochen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze leise kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, Gelatine in dem heißen Saft auflösen. Mischung über die Erdbeeren in die Gläser gießen und im Kühlschrank gelieren lassen.
3. Für die Streusel das Backblech mit Papier belegen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen. Mehl mit 40 g Zucker, Butter und Vanillemark zu Streuseln verkneten. Streusel auf dem Blech verteilen und im noch heißen Ofen (Mitte) bei 180° (Umluft 160°) in 6-8 Min. goldbraun backen.
4. Biskuit in ca. 2 cm große Würfel schneiden und auf das Erdbeergelee in die Gläser verteilen. Biskuitwürfel jeweils mit 1 Spritzer Orangenlikör beträufeln.
5. Für die Basilikumsahne den restlichen Zucker mit 75 ml Wasser ca. 1 Min. kochen, dann abkühlen lassen. Basilikum waschen und trockenschütteln, Blätter vom Stiel zupfen und mit dem Zuckersirup und restlichen Zitronensaft in einem Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne steif schlagen, Basilikumpüree unterheben. Basilikumsahne auf die Biskuitwürfel in die Gläser verteilen, mit Streuseln bestreuen und mit dem restlichen Puderzucker bestäubt servieren.