

Rezept

# Erdbeeren mit Kokoscremehäubchen

Ein Rezept von Erdbeeren mit Kokoscremehäubchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>15</b> Erdbeeren	<b>3-4 Tropfen</b> flüssiger Süßstoff
<b>1</b> Vanilleschote	<b>4 EL</b> Magerquark
<b>200 ml</b> Kokoscreme	<b>1 EL</b> Mandelblättchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, von den Blütenansätzen befreien, vierteln und bei Bedarf mit flüssigem Süßstoff süßen.

---

2. Die Erdbeeren auf zwei Schälchen verteilen. Die Vanilleschote mit einem spitzen, scharfen Messer längs aufschlitzen und anschließend das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

---

3. Den Quark mit der Kokoscreme und dem Vanillemark in einer Schüssel verrühren und die Creme auf die Erdbeeren geben.

---

4. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie anfangen zu duften. Das Dessert mit den Mandeln bestreuen und genießen.