

Rezept

Erdbeeren mit Kokoscremehäubchen

Ein Rezept von Erdbeeren mit Kokoscremehäubchen, am 26.04.2024

Zutaten

15 Erdbeeren	3-4 Tropfen flüssiger Süßstoff
1 Vanilleschote	4 EL Magerquark
200 ml Kokoscreme	1 EL 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.