Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Mascarpone-Erdbeer-Creme

Ein Rezept von Mascarpone-Erdbeer-Creme, am 14.11.2026

Zutaten

150 g	Sahne
250 g	Mascarpone
400 g	Erdbeeren
	eventuell ein paar Minze- oder Basilikumblättchen
2 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Erst mal die Sahne steif schlagen, dabei nach und nach 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.

2. Den Mascarpone und den Zitronensaft mit dem restlichen Vanillezucker in eine Schüssel füllen und gründlich durchrühren. Die Hälfte der Sahne unter die Creme rühren, den Rest daraufhäufen und mit dem Schneebesen durch beide Massen ziehen, bis Mascarpone und Sahne locker gemischt sind.

3. Erdbeeren kurz abspülen, die Kelchblätter mit der Messerspitze herauslösen. Erdbeeren mit Puderzucker bestäuben und mit einer Gabel grob zerdrücken.

4. Die Mascarpone-Sahne-Creme und die Erdbeeren schichtweise in Gläser oder Schälchen füllen. Und wer mag, wäscht noch die Minze- oder Basilikumblättchen, tupft sie trocken und dekoriert damit das cremig-fruchtige Dessert.