

Heute gibt es: ERDBEEREN MIT ZIMTRAHM

ZUTATEN:

500g Erdbeeren

2dl Rahm

1 Esslöffel Zucker

½ Kaffeelöffel Zimt

für die Sauce...

3dl Rotwein

2 Kaffeelöffel Stärkemehl

½ Kaffeelöffel Vanillearoma

Oder 1 Kaffeelöffel Vanillezucker

3 Esslöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

- Erdbeeren in Scheiben schneiden und in Dessertschalen verteilen
- Für die Sauce Wein, Stärkemehl, Vanillearoma und Zucker unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren und etwa 1 Minute köcheln, etwas auskühlen lassen
- Lauwarm über die Erdbeeren giessen und 1 bis 2 Stunden kühl stellen
- Rahm mit dem Zucker und dem Zimt halbfest schlagen und vor dem Servieren die Erdbeeren damit garnieren

Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köppli, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6