

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

SCHNELLES ERDBEERDESSERT

Wenn's mal wieder schnell gehen muss, dann ist das hier genau das richtige. Ein fruchtiges Schichtdessert aus wenigen Zutaten – hier mit Erdbeeren und Mandelcrunch. Da ja gerade die beste Erdbeerzeit ist und diese regional überall zu haben sind, muss man ja nicht in die Ferne schweifen, um sie genießen zu können. An vielen Landstraßen oder Hofläden verkaufen Bauern ihre Ernte direkt an uns Endkunden. Morgens noch auf dem Feld, sind die Erdbeeren am Verkaufsstand noch wirklich frisch und aromatisch.

Für dieses Dessert braucht es nur wenig Zutaten und Du kannst Deine Gäste dennoch damit beeindrucken. Oder aber es ist einfach nur so für Dich und Deinen eigenen Genussmoment des Tages. Viel Spass beim Schlemmen!

ZUTATEN

- ca. 6 frische Erdbeeren
- ca. 6 EL **gr. Joghurt**
- 4 **Mandelkekse** oder sonstige übrig gebliebenen **Bisquit-** oder **Cookiereste**

Für den Mandelcrunch:

- gehackte Mandeln
- Erythrit



Einfach mal zurück lehnen und genießen – schnell gemacht – langer Genuss mit Erdbeeren und Crunch!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden.

SCHRITT 2

Mandelkekse (oder ähnliches Gebäck) in kleine Stücke rupfen oder schneiden.

SCHRITT 3

Gehackte Mandeln in der Pfanne leicht anrösten und dann Esslöffelweise das Erythrit dazu geben. Das Erythrit wird dabei flüssig. Rühre dabei ständig um, so dass alle Mandelstückchen von dem flüssigen Erythrit benetzt werden.

Achtung! Flüssiges Erythrit ist sehr sehr sehr heiß! Also bitte nicht einfach den Löffel ablecken – das führt zu schweren Verbrennungen!

Schütte nun das Mandel-Erythrit-Gemisch auf einen Bogen Backpapier so aus, dass es möglichst dünn darauf ankommt und lasse das Erythrit nun vollständig erkalten. Ist es abgekühlt kannst Du es in kleinere Brocken brechen und als Topping für Deine Desserts benutzen.

SCHRITT 4

So, nun gilt es nur noch, die fertigen Zutaten kunstvoll in ein Glas zu drapieren und mit dem Mandelcrunch zu toppen.

TIP

Das tolle an Erythrit ist, dass es nicht hygroskopisch ist, d.h. es nimmt keine Feuchtigkeit aus der Umgebung auf. Du kannst also getrost jede Menge Mandelkrokant oder -crunch auf Vorrat herstellen und es in einer Box aufbewahren, ohne dass Du Angst haben musst, dass es nicht mehr crunchy ist. Ab sofort kann jedes Dessert oder auch Dein Müsli mit einem Mandelkrokant als Topping aufwarten.