# Eton Mess

Mit dem traditionellen Dessert Eton Mess geht es auf kulinarische Reise nach Großbritannien. Mit diesem Rezept ist der Dessert-Klassiker ganz einfach zuzubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Sauerrahm |
| 400 g | Créme frâiche |
| 600 g | Erdbeeren |
| 4 Packungen | Vanillezucker |
| 1 cl | Sherry |
| 40 g | Baisers (oder Madeleines) |

## Zubereitung

1. Für **Eton Mess** die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln (TK-Erdbeeren auftauen lassen). Mit der Hälfte des Vanillezuckers bestreuen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

2. Währenddessen die Baisers (alternativ: Madeleines) grob zerbröseln. Den Sauerrahm mit Crème fraîche, Sherry und dem restlichen Vanillezucker verrühren. Die Erdbeeren mit dem Stabmixer fein pürieren.

3. In hohe Dessertgläser oder große Rotweingläser nun zuerst einen Teil der Sauerrahmmasse füllen, darauf die Hälfte der Baiserbrösel streuen und die Hälfte der Erdbeeren darüber verteilen. Den Rest der Sauerrahmmasse, Baiserbrösel und Erdbeeren in der gleichen Reihenfolge in die Gläser schichten.

## Tipp

Traditionell werden die Erdbeeren für die Eton Mess vor der weiteren Verwendung in etwas Kirschwasser eingelegt.