

Erdbeer-Knuspertraum

Das Rezept von dem Erdbeer-Knuspertraum ist schön cremig, schmeckt fruchtig und hat einen schönen leichten Crunch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

	300 g	FrISChe Erdbeeren
	1 Stk.	Bio-Zitrone
	Nach Belieben	Staubzucker
	200 g	Mascarpone
	100 g	Schlagobers
	1 Packung	Vanillezucker
	Nach Belieben	Knuspermüsli

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Knuspertraum** zuerst die Erdbeeren waschen, putzen und nach Belieben in Stücke schneiden.
2. Dann ca. die Hälfte der Erdbeerstücke in einen Mixbecher geben und nach Belieben Staubzucker und einem Spritzer Zitronensaft hinzufügen.
3. Jetzt alles mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Anschließend die übrigen Erdbeerstücke unter die Erdbeersauce heben.

5. Danach Mascarpone, Schlagobers, Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb in eine Schüssel geben.
6. Nun die Zutaten so lange mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis eine gleichmäßige glatte Creme entstanden ist.
7. Jetzt beginnt das Schichten in die Gläser oder Schalen. Zuerst ca. die Hälfte der Creme in die Gläser verteilen und glatt streichen. Für eine schöne Optik kann man die Creme auch etwas am Glasrand hochziehen.
8. Dann ca. die Hälfte von den Erdbeeren in die Gläser verteilen.
9. Jetzt nach Belieben etwas von dem Knuspermüsli in die Gläser geben.
10. Danach wieder Creme, Erdbeeren und letztendlich Knuspermüsli ins Glas geben. Das Dessert bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Vor dem Servieren die Gläser oder Schalen von dem Erdbeer-Knuspertraum mit ganzen Erdbeeren dekorieren.