

Erdbeer-Weihnachtsmann

Diesem süßen, köstlichen und noch dazu gesunden Erdbeer-Weihnachtsmann kann bestimmt keiner widerstehen. Das tolle, einfache Rezept ist ideal für ein festliches Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Frische Erdbeeren
250 g	Mascarpone
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Staubzucker
Nach Belieben	Schokoladen-Tröpfchen

Zubereitung

1. Für den **Erdbeer-Weihnachtsmann** zuerst die Erdbeeren in einer Schüssel Wasser vorsichtig putzen, waschen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Die Mascarpone mit Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Rührgerät glattrühren. Nach und nach den Staubzucker einrieseln lassen und unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle umfüllen.
2. Die Erdbeeren am dickeren Ende mit dem Messer begradigen, sodass sie stehenbleiben. Nun von jeder Erdbeere die Spitze abschneiden, die die "Mütze" des Weihnachtsmanns bildet. Die Erdbeeren mit der breiten Seite nach unten auf eine Servierplatte setzen. Auf jede Erdbeere mit dem Spritzbeutel etwas Creme als Gesicht auftragen und die "Mützen" wieder aufsetzen. Auf die Mützen noch einen winzigen Klecks Creme auftragen, das sind die Bommel an der Mütze. Nach Belieben auch noch "Knöpfe" aus Creme auf den unteren Teil der Erdbeeren auftragen. Die Augen aus Schokoladenchips vorsichtig in das Gesicht drücken. Fertig!

Tipp

Der Erdbeer-Weihnachtsmann sollte bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahrt werden.