

# Erdbeeren mit Rahm

Eines der klassischen Rezepte für die von allen geliebten Früchte: Die Erdbeeren mit Rahm runden jede Mahlzeit gekonnt ab.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

260 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
260 g	Sauerrahm
2 EL	Staubzucker
5 Blätter	<a href="#">Minze</a> (zum Dekorieren)

## Zubereitung

1. Einfach, aber unwiderstehlich sind die **Erdbeeren mit Rahm**! Für dieses Rezept die Erdbeeren waschen und putzen, in eine Schüssel geben. Anschließend in die gewünschte Konsistenz zerkleinern. Mit dem Handmixer pürieren, grob mit einer Gabel zerdrücken oder in Stücke schneiden. In Dessertschalen füllen.
2. Den Sauerrahm in eine weitere Schüssel geben und kräftig durchschlagen. Anschließend über die zerkleinerten Erdbeeren geben. Nach Wunsch Staubzucker darüber streuen. Minzeblätter zur Dekoration in das Dessert stecken.

## Tipp

Für den Geschmack der Erdbeeren mit Rahm kommt es auf die Süße und Qualität der Erdbeeren an. Das Dessert kann man auch in der kalorienarmen Variante zubereiten: Statt Sauerrahm Joghurt verwenden.