Erdbeerkaltschale

Ein schnelles Rezept für eine raffinierte Erdbeerkaltschale, die sich hervorragend als Dessert eignet. So lecker kann Nachtisch sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

250 g	Buttermilch
130 g	Schlagobers
130 g	Joghurt
250 g	Erdbeeren
3 EL	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Erdbeerkaltschale sollten frische Erdbeeren verwendet werden. Die Erdbeeren waschen und 3 zur Seite legen. Die restlichen Früchte von den Blättern befreien und je nach Größe der Früchte diese halbieren oder vierteln. Buttermilch, Joghurt, die Hälfte der Erdbeeren, Zucker, Vanillezucker und den Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer pürieren.

2. Die andere Hälfte nun unter diese Masse mischen. Das Obers schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

3. Die Kaltschale nun in kleine Schalen portionieren und mit den übrig gebliebenen Erdbeeren garnieren. Toll sieht es aber auch aus, wenn man die Kaltschale in eine große Schüssel gibt, zwei der drei Erdbeeren halbiert und jeweils auf 12, 3, 6 und 9 Uhr legt. Die letzte Erdbeere in die Mitte platzieren.

Tipp

Eine fruchtige Erdbeerkaltschale kann man auch mit einem frischen Minzblatt, Schokostreusel oder Pistazien dekorieren. Der eigenen Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.