

ERDBEEREN MIT ZITRONENMELISSEN-MASCARPONE

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet, geviertelt

2 EL flüssiger Honig

1 TL Zitronensaft

Zitronenmelissen-Crème:

125 g Mascarpone

4 EL Milch

2 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

2 EL fein geschnittene Zitronenmelisse

Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Erdbeeren mit Honig und Zitronensaft mischen, zugedeckt kühl stellen.

2 Crème: Mascarpone mit Milch glatt rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenmelisse darunterrühren.

3 Erdbeeren in Gläser füllen. Zitronenmelissen-Mascarpone darübergeben, garnieren.

Dazu passen Guetzli oder kleine Biskuits.

Die Crème lässt sich ½-1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Erdbeeren 1-2 Stunden im Voraus marinieren, zugedeckt kühl stellen.

