

## 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 darübergerben, 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.

