

Erdbeeren unter Lavendel-Haube

Zutaten

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 12 Minuten

Für 4 Personen

Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 15 cm
Ø

Butter für die Förmchen

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet, in Stücken

½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

2 EL Zucker

Haube:

2 Eiweiss

1 Prise Salz

60 g Zucker

1 EL Lavendelblüten oder einige Tropfen

alimentarisches Lavendelöl

Puderzucker und Lavendel zum Garnieren



Zubereitung

1. Erdbeeren mit Zitronenschale, -saft und Zucker mischen, in den vorbereiteten Förmchen verteilen.
2. Lavendelhäubchen: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Lavendelblüten oder -öl nur kurz daruntermischen. Meringuage auf den Erdbeeren verteilen, in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten überbacken. Sofort mit Puderzucker bestäuben und garnieren.