

# Eggenwiler Erdbeercreme



## Zutaten für 4 Personen

125 g	Mascarpone
25 g	Zucker
1/2	Zitronen, Schale
350 g	Erdbeeren
2.5 dl	Rahm

## Zubereitung

1. Einige Erdbeeren für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Beeren klein schneiden und pürieren.
  2. Geben sie die Mascarpone und den Zucker in eine separate Schüssel. Reiben sie etwas Zitronenschale dazu und verrühren alle Zutaten gleichmässig untereinander.
  3. Schlagen sie den Rahm mit einem Mixer steif und heben sie ihn vorsichtig unter die Creme.
  4. Vom Mascarpone-Rahm 2 EL für die Garnitur beiseitestellen
  5. Anschliessend können sie die pürierten Erdbeeren unter die Creme heben.
  6. Erdbeercreme mit beiseitegestelltem Mascarpone-Rahm und Erdbeeren garnieren.
- Tipp: Ein Blatt Zitronenmelisse als Deko obendrauf. Bis zum Servieren kühl stellen.

**En Guete!**  
guggismaert.ch/rezpte

**Guggi's  
Märt** lokal & frisch