

Erdbeerköpfli

Es lohnt sich auf die einheimischen Erdbeeren zu warten, denn diese schmecken viel aromatischer als die importierten. Erdbeeren gelten als die Königin der Beeren und sind des Schweizers Lieblingsfrucht. Im Juni und Juli ist die Haupterntezeit der roten, prallen und verführerisch süssen Früchtchen.



6 Blatt Gelatine	10 Minuten im kalten Wasser quellen lassen
500g Erdbeeren	waschen, rüsten und pürieren
80g Zucker 2 KL Zitronensaft 120g nature Jogurt	dazu rühren
ausgedrückte Gelatine	in wenig heissem Wasser auflösen etwas Erdbeermasse dazu rühren und unter die restliche Masse mischen zugedeckt ½ Std. kühl stellen
1 dl Voll- oder Halbrahm	steif schlagen, unter die aufgerührte Masse mischen, in Förmli verteilen, zugedeckt 3-4 Std. kühl stellen, zum Servieren kurz in heisses Wasser tauchen, stürzen und mit Erdbeeren garnieren
Tipp	Erdbeeren für ein ausgeprägteres Aroma marinieren, das heisst geschnitten mit Zucker bestreuen und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen