Artikel vom 01.01.2015 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:32 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeerkaltschale

Erdbeerkaltschale

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Erdbeeren,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
Saft 1 Zitrone,
0,2 l trockener Weißwein,
0,4 l Milch,
1 EL Butter,
1 EL Mehl,
200 g Sahne.

Zubereitung:

Geputzte und gewaschene Erdbeeren halbieren, mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Weißwein marinieren. Einige Erdbeeren zum Garnieren zurückbehalten. Die Milch aufkochen und mit Mehlbutter (weiche Butter und Mehl verkneten) leicht binden und abkühlen lassen. Die marinierten Erdbeeren mit Saft und gebundener Milch im Mixer pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Vor dem Servieren die gut gekühlte Kaltschale in Suppentassen oder –teller füllen und mit den restlichen Erdbeeren und der steif geschlagenen Sahne garnieren.