

# Erdbeersalat/-crème mit Meringues

---



## **Für 4 Personen:**

500gr Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

4 EL Orangensaft

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

2.5 dl Vollrahm

1/2 Päckchen Vanillezucker

90g Meringuesschalen

## **Zubereitung:**

würfeln und Zitronen- und Orangensaft, Zucker und 1TL Vanillezucker mischen. Die Hälfte davon pürieren.

Rahm und Vanillezucker steif schlagen, mit dem Erdbeerpüree mischen.

Crème in Dressiersack füllen um einfacher ins Glass zu geben.

in Stücke gebrochen

Lagenweise Erdbeersalat, Erdbeercremè und Meringues in hohe Gläser füllen, sofort servieren.

# Nussstangen

---



## Für 4 Personen:

1 Blätterteig rechteckig

40g Zucker

100g gemahlene Haselnüsse

1 dl Rahm past

1 Ei  
Schuss Zimt, Zitrone

Ofen

Nussteig

Kafferahm

Backzeit  
Puderzucker

## Zubereitung:

halbieren

Zutaten vermischen, Nussmasse auf halben Blätterteig geben. Mit anderen Hälfte zudecken.

auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorwärmen.

in 1.5cm breite Streifen schneiden und 3-4mal zu einer Spirale drehen. Danach mit bestreichen

20-25 min (Ofenmitte) backen und anschliessend mit Puderzucker bestäuben.