

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.