



Rahmcreme mit Erdbeeren

35 g Stärkemehl
¼ ltr. Milch
¼ ltr. Süße Sahne
50 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker

Alle Zutaten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln lassen. Die Creme abkühlen lassen.

3 frische Eiweiß

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Creme ziehen und in den Kühlschrank stellen.

500 g frische Erdbeeren
Etwas Zucker

Waschen, putzen und vierteln und einzuckern

Die Erdbeeren in eine Glasschale füllen und die Creme darüber geben. Vor dem Servieren mit einigen frischen Erdbeeren verzieren und gut gekühlt servieren

..... sehr erfrischend und einfach köstlich!!!