



die Ebenrainköchin empfiehlt...

Erdbeer-Meringue-Dessert

Monatsmenu Juni

Für 4 Personen / 4 Gläser à 3 dl Inhalt



500 g Erdbeeren	waschen, rüsten, in Spalten schneiden
1 EL Zucker	
1 TL Zitronensaft	zugeben
1 EL Zitronenmelisse	fein schneiden, zugeben, mischen
	5 - 10 Minuten marinieren, in Gläser füllen
1-2 EL Meringues	zerkrümeln und kurz vor dem Servieren auf den Erdbeeren verteilen
1 ½ dl Rahm	
1 TL Vanillezucker	zusammen schaumig schlagen, über die Meringues verteilen, frisch servieren

Varianten

- Die Hälfte des Rahms und den Vanillezucker durch Vanillejoghurt ersetzen
- Zitronenmelisse durch Pfefferminze ersetzen oder weglassen