



Erdbeerkuchen mit Zitronenmelisse

DESSERT FÜR 4 PERSONEN
FÜR 1 FORM À 18 × 25 CM

- 250 g Erdbeeren**
- 3 EL Holunderblütensirup**
- 150 g Löffelbiskuits**
- 2 dl Süsswein, z. B. Moscato d'Asti**
- 250 g Sauer-Halbrahm**
- 1 Beutel Vanillezucker**
- ½ Zitrone**
- ½ Bund Zitronenmelisse**

Erdbeeren in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Sirup mischen. Biskuits in die Form legen. Mit Süsswein begiessen. Sauerrahm mit Vanillezucker verrühren. Auf den Biskuits ausstreichen. Zitronenschale an einer Raffel fein darüberreiben. Melisse hacken und zu den Erdbeeren mischen. Samt Fond auf dem Kuchen verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. In Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten
+ ca. 1 Stunde kühl stellen

**Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 13 g Fett,
55 g Kohlenhydrate, 1650 kJ/400 kcal**