

Erdbeeren im Biskuit- schälchen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Für 4 ofenfeste Schälchen von je ca. 2 ½ dl
und von je ca. 14 cm Ø, gefettet

Biskuitschälchen

60 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

55 g Mehl

30 g Baumnußkerne,
fein gehackt

1. Zucker, Eier und Salz mit den Schwing-
besen des Handrührgeräts ca. 5 Min.
rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl mit den Nüssen mischen, mit
dem Gummischaber sorgfältig darunter-
ziehen. Teig sofort in die vorbereiteten
Schälchen füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren
Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, auskühlen.

Erdbeer-Kompott

400 g Erdbeeren, die Hälfte in
Schnitzchen, beiseite gestellt

3 Esslöffel Erdbeersirup,
unverdünnt

3 Esslöffel Wasser

1 ½ Esslöffel Maizena

1 unbehandelte Zitrone,
nur wenig abgeriebene Schale

1 dl Rahm, flaumig geschlagen

1. Ganze Erdbeeren und alle Zutaten bis
und mit Zitronenschale pürieren, durch
ein Sieb in eine kleine Pfanne streichen,
unter ständigem Rühren aufkochen,
ca. 2 Min. köcheln. Etwas abkühlen.

2. Beiseite gestellte Erdbeeren darunter-
mischen, auf Biskuits verteilen. Zuge-
deckt ca. 1 Std. kühl stellen. Mit Schlag-
rahm verzieren.

Haltbarkeit: Lässt sich ½ Tag im
Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühl-
schrank aufbewahren.

Pro Stück: 17 g Fett, 7 g Eiweiss,
44 g Kohlenhydrate, 1505 kJ (359 kcal)

