



*Mack*  
REMSTAL-MARKT

Dessert für 2 Personen:

# BESCHWIPSTE BASILIKUM-ERDBEEREN

*mit aufgeschlagener Crème Fraîche*

## ZUTATEN

400 g	Erdbeeren
100 g	Erdbeer-Basilikum Gsälz (Edition Mack)
80 ml	Erdbeerlikör
1 EL	Prosecco
4	große Blätter Basilikum
200 g	Crème Fraîche
50 g	Sahne
50 g	Puderzucker
1	Zitrone
½	Vanilleschote

## ANLEITUNG

- \* Die Erdbeeren waschen, abtropfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Für die Marinade das Erdbeer-Basilikum Gsälz mit dem Erdbeerlikör und einem EL Prosecco verrühren. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und zur Marinade geben. Nun die geschnittenen Erdbeeren dazu geben, gut vermengen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- \* Für die aufgeschlagene Crème müssen die Sahne mit der Crème Fraîche, dem Vanillemark, dem Saft der Zitrone und dem Puderzucker in einem Schlagkessel steif geschlagen werden. Sobald die Masse die gewünschte Konsistenz hat kann sie in eine kleinere Schüssel umgefüllt werden. Zum Servieren die Erdbeeren in einen tiefen Teller geben. Mit einem heißen Esslöffel zwei große Nocken der Crème Fraîche abstechen und auf die Erdbeeren setzen. Hervorragend passt hierzu ein Glas Champagner oder hochwertiger Sekt.