

## Erdbeer-Dickmilch-Creme

(10 Portionen)

Menge	Zutat
500 g	Frische Erdbeeren
500 g	Dickmilch
½ TL	Vanillemark
1	Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1–2 TL	Honig
10 Blätter	Zitronenmelisse zum Garnieren

### So wird's gemacht:

- Erdbeeren waschen und putzen.
- Danach mit einem Pürierstab grob pürieren.
- Dickmilch mit Vanille und Zitronenabrieb cremig rühren und ggf. mit Honig abschmecken.
- Erdbeerpüree in kleine Schälchen verteilen und Dickmilchcreme darüber geben.
- Mit jeweils einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

### Tipp zur Zubereitung:

Die Creme schmeckt auch lecker in der Variation mit Kirschen oder Heidelbeeren.

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages