

Erdbeer-Schnee

Für zwei Personen

250 g Erdbeeren 4 EL Zucker 2 Eier, klein
1 Zitrone 3 Pfefferminzblätter

Die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Drei Esslöffel Zucker begeben und weiterschlagen. Die Erdbeeren mit der Küchenmaschine etwas zerkleinern, zum Eischnee geben und nochmals drei Minuten schlagen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und beimischen. Die Crème in Dessertgläsern anrichten, mit den Pfefferminzblättern garnieren servieren.

Susanne Peterseil am 12. Oktober 2012