

## **Erdbeeren mit Colada-Creme**

### **Zutaten für 2 Portionen:**

250 g frische Erdbeeren  
1 TL Zucker  
1 Vanillinzucker  
Saft einer halben Zitronenschale  
1 Becher Fromage frais (alternativ: 1  
Sahnejoghurt  
5 Blättchen aztekisches Süßkraut „Colada“



### **Zubereitung:**

Die Erdbeeren kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier abtrocknen, putzen und vierteln. 3 Blättchen von dem aztekischen Süßkraut „Colada“ fein schneiden und mit dem Zitronensaft und dem Vanillinzucker unter die Erdbeerstücke heben. Mindestens 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Nun den Fromage fraiche – alternativ Sahnejoghurt – mit 1 TL Zucker und den restlichen kleingeschnittenen aztekischem Süßkraut vermischen.

Jetzt schichten sie abwechselungsweise die marinierten Erdbeeren und die Fromage frais - Creme in Gläser. Dekorieren sie ihr leichtes gekühltes Dessert mit einem Blättchen aztekischen Süßkraut.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.