Erdbeereis im Osterkörbchen

Zutaten

- 80 g Marzipanrohmasse
- 50 g Puderzucker
- 30 g Mehl
- 2 Eiweiß
- 2 EL Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 200 g Orangen
- 500 g Erdbeeren
- 900 g Mövenpick Erdbeer Sahne
- 4 Stängel Minze

Zubereitung

1. Für die Hippenmasse: Marzipanrohmasse in kleine Würfel schneiden. Mit Puderzucker, Mehl, Eiweiß und Sahne im Mixer (oder mit dem Schneidestab) cremig rühren und 30 Min. ruhen lassen.

2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 4 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 12 cm aufmalen. Die Hälfte des Teiges dünn innerhalb der vorgezeichneten Kreise verstreichen. Im Backofen ca. 6 Min. backen. Sobald das Gebäck an den Rändern goldbraun ist, aus dem Backofen nehmen. Die Gebäckkreise mit einer Palette vom Blech lösen und sofort in die Vertiefungen eines Muffin-Backbleches drücken und auskühlen lassen. Die zweite Teighälfte genauso zubereiten.

4. Für die Sauce: In einem Topf Zucker karamellisieren lassen. Orange auspressen. Den Saft zugießen und das Karamell unter Rühren auflösen. Die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

5. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz entfernen. 100 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, den Rest pürieren und unter die Sauce rühren.

6. Die Erdbeer-Karamell-Sauce auf 8 Desserttellern verteilen. Von Mövenpick Erdbeer Sahne Kugeln oder 2 Minikugeln abstechen. Je eine Kugel in ein Körbchen geben und in die Tellermitte setzen. Mit den restlichen Erdbeeren und Minzeblättchen garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	56 g
Energie	382 kcal

41 Minuten

8 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de

Fett	14 g
Protein	7 g