

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Überbackene Erdbeeren mit Vanille und Mojito Minze

Köchin: Sophie Grohmann

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Erdbeeren

- 500 g frische Erdbeeren
- 2 EL Kristallzucker
- 1 TL Zitronensaft

Für die Vanillecreme

- 250 ml Milch
- Mark einer Vanilleschote (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 3 Eidotter
- 50 g Kristallzucker
- 1 EL Speisestärke
- 3 Eiklar (zum Unterheben)

Zum Überbacken

- 2 EL brauner Zucker

Für die Mojito-Minze-Deko

- 4 Zweige frische Minze
- Abrieb einer Limette

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für das Dessert zuerst die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien, halbieren und in eine Schüssel geben. Mit Kristallzucker und Zitronensaft vermengen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sie Saft bilden und ihr Aroma entfalten.
 2. Für die Vanillecreme die Milch mit dem Vanillemark langsam erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eidotter in eine Schüssel geben und mit Kristallzucker und Stärke cremig rühren. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam zur Dottermasse gießen, anschließend alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen. Die Creme vom Herd ziehen und über einem Eisbad rasch abkühlen lassen.
 3. Das Eiklar in einer Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Vanillecreme heben, damit sie luftig bleibt.
 4. Nun die marinierten Erdbeeren in ofenfeste Förmchen verteilen und die Vanillecreme gleichmäßig darüber geben. Alles mit braunem Zucker bestreuen und die Förmchen im vorgeheizten Rohr bei 200° C (Grillfunktion) etwa 5-8 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun karamellisiert ist.
- Tipp:** Alternativ kann der Zucker auch mit einem Bunsenbrenner karamellisiert werden.
5. Zum Schluss das Dessert mit frischer Minze garnieren und nach Belieben mit etwas Limettenabrieb verfeinern, um einen leichten Mojito-Twist zu erzielen.