



# REZEPT DES MONATS -JUNI-

## ERDBEER - TIRAMISU

ES IST ERDBEERZEIT UND SO GIBT ES EIN LECKERES REZEPT MIT ERBEEREN UND SELBSTGEBACKENEN CANTUCCINI. DAS TIRAMISU SCHMECKT AUCH SEHR GUT - AUSSERHALB DER SAISON - MIT TIEFGEFRORENEN FRÜCHTEN!

### Zutaten für 6 Dessertschälchen:

- 300 g Erdbeeren oder Himbeeren oder Beerenmix...frisch oder auch tiefgefroren
- 250 g Saure Sahne
- 600 g Quark
- 10 g Vanillezucker
- 80 g Zucker
- Zimt nach Geschmack
- Etwas Mineralwasser, mit Kohlensäure
- 90 g Cantuccini oder Löffelbiskuit
- 150 g Kaffee, entcoffeiiniert oder Milch mit Kakaopulver verrührt
- 10 g Kakaopulver (stark entölt) zur Dekoration

### Zubereitung:

Frische Früchte oder gefrorenen Früchte etwas antauen lassen, nach Geschmack mit Zimt abschmecken,

Saure Sahne, Quark, Vanillezucker, Zucker und etwas Mineralwasser cremig rühren.

Cantuccini in Stücke brechen, in Gläser/Dessertschalen geben und mit Kaffee oder Kakao beträufeln. Obst leicht zerdrücken, auf die Cantuccini geben.

Quark-saure Sahne-Gemisch locker auf das Obst geben, im Kühlschrank aufbewahren.

Kurz vor dem Servieren mit dem Kakaopulver und Obst dekorieren. Guten Appetit!