

Let's celebrate
**Pure Nordic
Mittsommer**

Dessert

Marinierte Erdbeeren,
Milchcreme, Haferstreusel,
Minze und Erdbeersoße

FISKARS®



Dessert

Marinierte Erdbeeren, Milchcreme, Haferstreusel, Minze und Erdbeersoße

Zutaten:

100 g Erdbeeren
200 g Teilentrahmte Milch (1,5 % Fett)
100 g Sahne (35 % Fett)
125 g Zucker
25 g Muscovado-Zucker
5 Eigelb
50 g Butter
50 g Hafer
30 g Weizenmehl
Minze
Vanille (optional)

Wasche die Erdbeeren und entferne die Stiele – aber wirf sie nicht weg. Wir verwenden sie für die Soße. Schneide die größten Erdbeeren in zwei Hälften. 150 ml Wasser, 50 g Zucker und 50 bis 100 g Erdbeerstiele in einen Topf geben und ca. 10 Minuten langsam kochen. Durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Wenn die Soße abgekühlt ist, mit den Erdbeeren vermischen.

Für die Milchcreme 200 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g Zucker und 5 Eigelb im Topf mischen. Etwas Vanille ist optional. Im Wasserbad bei 84 °C erhitzen, bis die Soße dickflüssig wird (die Eigelbe binden). Die Soße durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Für die Haferstreusel 50 g Butter mit 25 g Zucker und 25 g Muscovado-Zucker in der Pfanne erhitzen, bis sie flüssig ist. Vom Herd nehmen und die 50 g Haferflocken und 30 g Weizenmehl untermischen. Den Teig auf einem Backblech bei 160 °C für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. In knusprige Stücke hacken – nicht zu fein, etwa in der Größe von Blaubeeren. Minzblätter gut waschen, trocknen und in feine Stücke schneiden. Diese mit den Erdbeeren mischen.

In guter Gesellschaft genießen.