

## Mägies luftige Erdbeerecreme

250 g Erdbeeren

2 EL Zitronensaft

2 Eier (getrennt)

1 dl roter Traubensaft (oder Rotwein)

50 g Zucker -> falls Traubensaft

(75 g Zucker -> falls Rotwein)

1 leicht gehäufter TL Johannisbrotkernmehl

2 dl Vollrahm



Johannisbrotkernmehl in Traubensaft (oder Rotwein) einrühren.

Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.

Eiweiss steif schlagen, den Zucker löffelweise beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Eigelb verklopfen und sorgfältig mit Erdbeerpüree, Traubensaft (oder Rotwein) und Eiweiss mischen.

Kühl stellen, bis die Masse am Rand fest zu werden beginnt.

Rahm steif schlagen und sorgfältig darunterziehen.

Creme in Gläser füllen, in Kühlschrank 1 – 2 Stunden fest werden lassen.