

# Erdbeerdessert de Luxe

## Zutaten | 6 Portionen

1 kg	frische Erdbeeren
500 g	Naturjoghurt, fettarm
400 ml	Schlagsahne
2 Pck.	Sahnesteif
2 Pck.	Vanillezucker
60 ml	Grenadine (Granatapfelsirup)
ca. 6 EL	brauner Zucker

Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zubereitung:

- Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Beeren mit Granatapfelsirup in einer flachen Auflaufform o. ä. mischen.
- Naturjoghurt in eine etwas größere Schüssel geben.
- Sahne mit Sahnesteif in einer hohen Rührschüssel steif schlagen, zum Joghurt geben und vorsichtig unterheben.
- Die Mischung auf die Erdbeeren streichen.
- Den Zucker gleichmäßig, ca. 0,5 cm dick, aufstreuen.
- Kurz vor dem Servieren mit einem Flambierbrenner (Bunsenbrenner) den Zucker karamellisieren.

## Tipp:

Für einen frischen Geschmack, kann der Nachtisch mit Minze dekoriert werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 348 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
408 kcal	23,1 g	42,6 g	5,87 g	187 mg