Erdbeerdessert mit Pistazien-Sahne-Creme

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Erdbeeren
1 Pck.	Vanillezucker
8 Stück	Minisahnewindbeutel TK
1 Becher	Schlagsahne
100 g	Quark
4 EL	Pistaziencreme
2 EL	Gehackte Pistazien
	Minze für die Dekoration

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Erdbeeren waschen, putzen, den Strunk entfernen, klein schneiden und mit dem Vanillezucker mischen.
- Miniwindbeutel quer halbieren.
- Sahne schlagen und mit dem Quark und der Pistaziencreme zu einer glatten Masse verrühren.
- In kleine Dessert-Gläser abwechselnd einen Hälfte Minisahnewindbeutel, Erdbeeren und Pistazien-Sahne-Creme schichten.
- Erdbeerdessert mit gehackten Pistazien bestreuen und mit frischer Minze garniert servieren.

Tipp:

Die kleinen Windbeutel kann man aus Brandteig auch selber backen und anschließend auf Vorrat einfrieren. Das Rezept hierzu findet Ihr ebenfalls bei www.landgemachtes.de.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
243 kcal	19,8 g	11,3 g	5,9 g	65,5 mg