

# Sauermilch-Dessert

Fein säuerliche Creme trifft fruchtig-süße Erdbeeren.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Sauermilch-Dessert:

1 l Sauermilch  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### Marinierte Erdbeeren:

500 g Erdbeeren  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
etwa 1 EL Puderzucker

Wie bereite ich ein leckeres Sauermilch-Dessert zu?:

### 1 Vorbereiten:

Die Sauermilch in einem Kaffeefilter mit Papierfilter oder einem feinen Sieb, ausgelegt mit Küchenpapier über einem Gefäß einige Stunden abtropfen lassen, so dass die Molke abläuft.

### 2 Marinierte Erdbeeren:

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren, mit einem Messer das Mark herauskratzen und mit dem Puderzucker zu den Erdbeeren geben. Alles vorsichtig vermengen und etwas stehen lassen.

### 3 Sauermilch-Dessert zubereiten:

Abgetropfte Sauermilch mit Crème fraîche verrühren und mit den Erdbeeren servieren. Nach Wunsch Haferkekse, Löffelbiskuits oder Zwieback zu dem Sauermilch-Dessert dazu reichen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die aufgefangene Molke kann wunderbar zum Brotbacken verwendet werden!
- Anstatt Sauermilch kann auch Dickmilch oder Speisequark verwendet werden.



# Versuchsküche

Rezepte und Tipps

