

Moin,

vielleicht seid ihr schon am Ostereierfärben. Auf jeden Fall möchten wir euch zeigen, was man sonst noch mit Eiern anfangen kann.

In dem Sinne wünschen wir euch erholsame Osterferien und ein schönes Osterfest.

Joghurt Mousse mit Erdbeertopping



Ihr braucht:

- 900 g Naturjogurt,
- 5 EL Zucker
- 3 geschlagene Eiweiße

für das Erdbeertopping

- 500 g Erdbeeren, gewaschen, entstielt, püriert
- 50 g Zucker
- Saft von einer Zitrone



Zubereitung

1. Lasst den Naturjogurt in einem Sieb, das mit Küchen Zewa ausgelegt ist, mehrere Stunden im Kühlschrank abtropfen.
2. Dann schlagt ihr den Zucker unter den Jogurt und hebt das Eiweiß vorsichtig unter.
3. Füllt die Masse in Dessertschälchen.
4. Für das Topping wascht, putzt und viertelt ihr die Erdbeeren.
5. Fügt den Saft einer Zitrone und den Zucker hinzu.
6. Püriert das Ganze. Aber Vorsicht: das Tragen einer Schürze verhindert Flecken und bleibende Erinnerungen an den Pürierstab!
7. Gebt auf das Jogurt Mousse etwas von dem Topping und garniert das Dessert nach Belieben.
8. Stellt das Ganze im Kühlschrank bis zum Verzehr kalt.



Bon appétit!



Crème anglaise (Vanillecreme)

Ihr braucht:

- 450 ml Sahne
- 6 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 10 ml Vanilieextrakt

1. Erhitzt die Sahne in der Mikrowelle bei 850 W für 3 Minuten.
2. Rührt die Eigelbe und den Zucker schaumig und fügt die erhitzte Sahne hinzu.
3. Gebt das Ganze für 2 Minuten bei 850 W in die Mikrowelle. Es entsteht eine Masse, die Ähnlichkeit mit Rührei hat.
4. Rührt die Masse sofort nach dem Herausnehmen für mindestens 30sec lang glatt.
5. Gebt nun die Masse für 1 Minute wieder mit derselben Wattzahl in die Mikrowelle.
6. Rührt sie nach der Herausnahme wieder glatt und fügt den Vanilleextrakt hinzu.
7. Passiert das Ganze und lasst die Masse im Kühlschrank abkühlen.