

Gerhardts Rezept des Monats

BESCHWIPSTE KLEINIGKEIT

ZUBEREITUNG

1. Löffelbiskuits zerkleinern und in eine Schüssel geben. Gerhardts Alter Weinbrand darüber träufeln und mischen. Mit Erdbeermarmelade bestreichen, angeröstete Mandelstifte und anschließend gewaschene und zerkleinerte Erdbeeren darüber schichten.
2. Vanillepudding nach Anleitung kochen und darüber geben.
3. Nach dem Erkalten des Puddings mit der steif geschlagenen Sahne bestreichen.
4. Vor dem Servieren mit einer Erdbeerhälfte und einem Minzblättchen garnieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Erdbeeren
1 Packung Löffelbiskuit
100 g Mandelstifte (geröstet)
Erdbeermarmelade
1 Packung Puddingpulver Vanille
(Milch und Zucker wie auf der Packung angegeben)
200 ml Sahne
Gerhardts Alter Weinbrand
Minze

Man kann die Nachspeise in kleinen Gläsern anrichten und servieren.

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Diese erfrischende Nachspeise kann man sehr gut vorbereiten. Eine Ortega Auslese ist aufgrund ihrer Fruchtigkeit und Süße der ideale Begleiter.

