

Rosenquark mit marinierten Erdbeeren, Kamille & Meringue

Zutaten

- 2 Packungen Crème de Gruyère (à je 250g)
- 1 TL Rosenwasser (erhältlich in der Apotheke oder im türkischen Lebensmittelladen)
- 6 EL Puderzucker
- 3 Tassen Erdbeeren, frisch
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Kamillenblüten, getrocknet (ein Teebeutel)
- 4 Stück Meringues

Dazu passende Getränke

- 2023 Rosenmuskateller Ansitz Waldgries
- Nino Ruby

Zubereitung

1. Die Crème de Gruyère in eine Schüssel geben. Puderzucker und einige Tropfen Rosenwasser beigeben und mit einer Gabel glattrühren. Kühl stellen, bis zum Anrichten.
2. Die Erdbeeren ganz in eine zweite Schüssel geben. Mit wenig Puderzucker bestäuben und vorsichtig wenden, sodass sie leicht marinieren. Kein Schneiden nötig, die Erdbeeren dürfen ganz bleiben.
3. Die Meringues mit den Händen oder mit der Gabel grob zerdrücken und in Schälchen oder tiefe Teller verteilen.
4. Die marinierten Erdbeeren auf der Meringue anrichten. Die Crème darüber geben.
5. Zum Schluss mit Kamillenblüten bestreuen.

Tipps

- Rosenwasser sparsam dosieren. Es soll begleiten, nicht dominieren.
- Auch schön mit Himbeeren.

Schweizer Paraplegiker Vereinigung