



## Erdbeerrahm

*Deserts, KSW 25.04.2014*

**vorbereitung** 30min · **portionen** 6 · **quelle** KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

150 g Erdbeeren

---

3 EL Puderzucker

---

0.5 TL Zitronensaft

---

1.8 dl Rahm, kalt

---

1 Päckli Rahmhalter

### ZUBEREITUNG

1. Ca. 4 kleine Erdbeeren für die Verzierung beiseite legen.

2. Restliche Erdbeeren (ca. 100 g) halbieren, mit Zucker und Zitronensaft pürieren, durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

3. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, sorgfältig darunter ziehen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12mmØ) geben.

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Nährwert pro Stück: 82 kcal; F 6 g; Kh 7 g; E 1 g