

Hier und heute



Schmandcreme mit marinierten Beeren

Beeren kommen jetzt frisch vom Strauch und stecken voller guter Dinge. Julia Floß serviert die Früchtchen mariniert zur Schmandcreme.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Beeren

- 400 g frische gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Kirschen)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Zitronensaft

Zutaten für die Creme

- 200 g Schmand
- ½ Vanilleschote
- Abrieb einer Zitrone
- 1 EL Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Zunächst die Beeren waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Himbeeren und Brombeeren halbieren oder ganz lassen. Kirschen entsteinen und halbieren. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Johannisbeeren von den Rispen ziehen (am besten mit einer Gabel). Die Früchte mit Zucker und Zitronensaft vorsichtig mischen und zehn Minuten ziehen lassen.

Schmand, Vanillemark, Zitronenabrieb und gesiebten Puderzucker glattrühren. Die kalte Sahne aufschlagen und unter die Creme heben.

Zum Servieren die Creme auf Schälchen verteilen und mit den marinierten Beeren garnieren.