

Erdbeer-Weihnachtsmänner

(Plötzlich Santa NOR, 2016)

Zutaten:

500g frische Erdbeeren
250g Mascarpone
1 Packung Vanillezucker
50g Staubzucker
Schokostreusel

Zubereitung:

- Zuerst die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen.
- Für die Creme die Mascarpone mit dem Vanillezucker mit dem Mixer glatt verrühren und nach und nach den Staubzucker unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle umfüllen. (Wer keinen Spritzbeutel hat, kann ein kleines Tiefkühlsackerl nehmen.)
- Das Grün der Erdbeeren gerade wegschneiden, sodass sie stehenbleiben. Nun von jeder Erdbeere die Spitze abschneiden, die die „Mütze“ des Weihnachtsmanns bildet.
- Auf jede Erdbeere etwas Creme als Gesicht auftragen und die „Mützen“ wieder aufsetzen.
- Auf die Mützen noch einen winzigen Klecks Creme auftragen, nach Belieben auch noch „Knöpfe“ aus Creme auf den unteren Teil der Erdbeeren auftragen. Die Augen aus Schokostreusel vorsichtig in das Gesicht drücken. Fertig ist der Weihnachtsmann! Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.



Foto: Polyfilm

Rezept: kochrezepte.at