

# Erdbeeren im Heu

Eine Empfehlung vom  
Landhotel und Spreetal Grubschütz

Tutti i Sensi



[www.oberlausitz.com/ferien/geniessen](http://www.oberlausitz.com/ferien/geniessen)  
[www.landhotel-grubschuetz.de](http://www.landhotel-grubschuetz.de)

Art: Dessert  
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste:  
1 Handbund Heu  
600 ml Sahne  
200 ml Milch  
200 g Mascarpone  
100 g weiße Kuvertüre  
6 Blatt Gelatine  
8 Eigelb  
375 g Zucker  
ca. 500 g Erdbeeren

Küchengeräte bereitstellen:  
Topf  
Schüssel  
Rührbesen

Schritt 1  
Das Heu bei ca. 180°C 10 min. im Backofen trocknen, anschließend mit 200 ml Sahne, der Milch und der Mascarpone aufkochen, 1 Std. ziehen lassen und abseihen.

Schritt 2  
Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen; die restlichen 400 ml Sahne schlagen. Den Heufond nochmals erwärmen, die Kuvertüre und die Gelatine auflösen. Zum Schluss die Eiermasse und die geschlagene Sahne unterheben. Das Ganze eine Stunde kalt stellen.

Schritt 3  
Die Erdbeeren nach Belieben zuckern.

Schritt 4  
Den Backofen auf 200°C Oberhitze vorheizen, die gezuckerten Erdbeeren in eine feuerfeste Form geben, mit der Gratinmasse bedecken und ca. 4 min. überbacken.

Es passt hervorragend zu gebratenem Geflügel und Schwein, oder einfach nur zum Dippen auf frischem Schwarzbrot.

Rezept vom 01.06.2016