



Eton Mess (mal anders)

für 4 Portionen:

500g Ländle BIO Naturjoghurt
300g Erdbeeren
2 EL Vanillezucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Eiweiß
Zucker
nach Belieben: etwas rosa
Lebensmittelfarbe

.....

Ländle BIO Naturjoghurt in ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb geben und über einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Backrohr auf 100° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eiweiß und doppelt so viel Zucker abwiegen. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und rosa Lebensmittelfarbe nach Belieben zugeben. 6 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. Baisers in unterschiedlicher Größe auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Erdbeeren putzen und waschen. Die Hälfte mit ½ EL Vanillezucker pürieren. Die restlichen Erdbeeren kleinschneiden und mit ½ EL Vanillezucker marinieren.

Das abgetropfte Joghurt kräftig durchrühren und mit dem restlichen Vanillezucker und Vanilleextrakt vermengen.

Alles gemeinsam in kleinen Schüsselchen oder Gläsern anrichten.

.....