

swissmilk

Erdbeeren unter Lavendel-Haube

Zutaten (für 4 Portionen)

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, gerüstet,
in Stücken

½ Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

2 EL Zucker

Haube:

2 Eiweiss

1 Prise Salz

60 g Zucker

1 EL Lavendelblüten oder

einige Tropfen alimentarisches
Lavendelöl

Puderrucker und Lavendel zum
Garnieren

Zubereitung:

1. Erdbeeren mit Zitronenschale, -saft und Zucker mischen, in den vorbereiteten Förmchen verteilen.
2. Lavendelhäubchen: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Lavendelblüten oder -öl nur kurz daruntermischen. Meringuage auf den Erdbeeren verteilen, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 10–12 Minuten überbacken. Sofort mit Puderrucker bestäuben und garnieren.

