

Sammel-Rezept Nr. 3

kreiert von dem Weideglück
Spitzenkoch



andreaswalker

Genuß der jungen, ehrlichen Art



Sabnejoghurt

*mit Erdbeeren
& Honigbips*



www.weideglueck.de

Da weiß ich, was drin ist!



Sahnejoghurt

mit Erdbeeren & Honigchips

Sahnejoghurt:

1 kg Griechischer Sahnejoghurt, Saft einer halben Zitrone, Puderzucker
Sahnejoghurt mit dem Zitronensaft und Puderzucker verrühren
bzw. abschmecken.

Marinierte Erdbeeren:

500 g frische Erdbeeren, Grand Manier, Puderzucker
Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die
Beeren in Scheiben schneiden. Mit Puderzucker
und Grand Manier marinieren.

Honigchips:

Für 2 rechteckige Strudelblätterteig (oder vom Bäcker):
1 Ei, 300 g Mehl, 2 EL warmes Wasser, 1 Pr. Salz

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten,
dünn auswellen.

25 g Butter, 25 g Honig, Puderzucker

Für die Honigchips, die Strudelteigblätter in acht gleichgroße Dreiecke
schneiden, auf ein eingebutertes Blech legen mit Butter und Honig bestreichen
und im vorgeheizten Backofen bei 180° C, vier Minuten goldbraun backen.
Aus dem Backofen nehmen und kräftig mit Puderzucker bestreuen.

Das Joghurt mit den Erdbeeren auf einem Teller mit kleinem Frucht-
saucenspiegel elegant anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Da weiß ich, was drin ist!