

ERDBEER-BREZEL-SALAT



Knusprige, karamellierte Salzbrezeln mit einer Vanillecreme und erfrischenden Erdbeeren in Erdbeerguss.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZUBEREITUNG BREZELBODEN

Erhitze für den Brezelboden die Butter in einem Topf, füge den Zucker hinzu und verrühre es kurz. Fülle die Brezel in einen Gefrierbeutel und zerdrücke sie kurz mit einem Ausrollstab oder mit einem Kartoffelstampfer. Vermische Butter, Zucker und Brezel, fülle die Mischung dann in eine ofenfeste Schale und verteile sie gleichmäßig. Backe den Brezelboden im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für 5-10 Min. Lasse ihn danach komplett erkalten.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre Frischkäse, Sahne, San Apart, Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft, bis die Creme fest ist. Verstreiche sie dann glatt über der Brezelschicht und stelle es kühl.

ZUBEREITUNG GUSS

Verrühre den Erdbeersaft, Stärke und Agartine glatt und lasse alles in einem großen Topf aufkochen. Reduziere die Hitze leicht und lasse den Guss für 2 Min. sprudelnd kochen, damit die Agartine wirken kann. Stelle den Guss zur Seite und schneide so lange die Erdbeeren.

FERTIGSTELLEN

Schneide die Erdbeeren in Scheiben. Der Guss sollte nun nicht mehr so heiß sein. Vermische nun die Erdbeeren mit dem Guss und verteile sie dann über der Creme. Kühle alles für ca. 2 Std.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

BODEN:

- 200 g** Brezeln
- 100 g** Zucker
- 130 g** Butter

CREME:

- 400 g** Frischkäse
- 200 g** Sahne
- 6 TL** San-apart
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Saft)

BELAG:

- 500 ml** Erdbeersaft
- 30 g** Speisestärke
- 1** Beutel Agartine
- 500 g** Erdbeeren