

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de

Erdbeer- Schichtspeise (6- 8 Portionen)

Zutaten:	Zubereitung:
20 g Butter 50 g Zarte Haferflocken 2 EL Zucker	In einer Pfanne zerlassen. Zugeben und unter stetigem Rühren goldbraun rösten. Darüber streuen, weiter rühren, bis der Zucker karamellisiert und die Flocken knusprig braun aussehen und lecker riechen. Sofort aus der Pfanne auf eine Porzellanplatte geben.
1 B. Sahne 1P. Vanillezucker 1P. Sahnesteif	Steif schlagen.
500 g Naturjoghurt Ca. 1 EL Zucker nach Geschmack	Mit der Sahne verrühren.
500 g frische, heimische Erdbeeren	Waschen, putzen, 4-8 schöne Früchte zur Seite legen, die restlichen vierteln und in 8 Portionsgläser oder eine große Schüssel geben. Nun die restlichen Zutaten abwechselnd einschichten. erst Creme, dann Streusel und am Ende mit den Erdbeeren garnieren. Das Dessert möglichst rasch servieren, sonst weichen die Haferflocken auf.

