



Eton Mess *ein Erdbeertraum*

▼ Zutaten:

| | |
|--------------|----------------------|
| 2 Becher | saure Sahne |
| 2 Becher | Crème Fraîche |
| 500 Gramm | Erdbeeren |
| 4 Päckchen | Vanillezucker |
| 2 Zentiliter | Sherry |
| 30 Gramm | Baiser |
| | oder falls zu süß |
| 6 | Madeleines |

■ Zubereitung:

1. frische Erdbeeren vierteln, gefrorene auftauen lassen und mit zwei Päckchen Vanillezucker überstreuen
2. 10 Minuten ziehen lassen
3. saure Sahne, Crème fraîche, Sherry und zwei Päckchen Vanillezucker miteinander gut verrühren.
4. den Baiser oder die Madeleines grob zerbröseln
5. Erdbeeren im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren
6. jetzt beginnt das "messen" (mess = Unordnung, Durcheinander)
7. zum Anrichten eignen sich hochwandige Dessertgläser oder Rotweingläser am besten
8. Schicht für Schicht, beginnend mit der Sahnemischung, dann den Gebäckbröseln und den Erdbeeren werden die Gläser befüllt
9. mindestens zwei Durchgänge pro Glas machen das Geschmackserlebnis perfekt
10. eventuell noch eine ganze Erdbeere zum garnieren oben auf legen

Die echte "Eton Mess" wird in Großbritannien mit der so genannten "whipping cream" oder "double cream" hergestellt, die wir armen Festländer in dieser Form nicht kennen. Die Mischung aus Crème fraîche und Saurer Sahne macht das Ganze ein wenig bekömmlicher und gibt eine angenehm frische Note, alternativ kann man aber auch Crème double verwenden, dann macht sich der Saft einer halben Limette geschmacklich super in der Sahne.

Im Originalrezept (das tatsächlich aus der altherwürdigen Universität von Eton stammt und ein fester Bestandteil des jährlichen Campus-Picknicks ist) werden die Erdbeeren noch mit 2 cl Kirschwasser "aufgespritzt".