

Erdbeerkaas

ZUTATEN

500 g frische Erdbeeren
1 Becher süße Sahne
ca. 50 bis 100 g Zucker (je nach
Geschmack)

ZUBEREITUNG

Der Erdbeerkaas oder auch Erwakaas, wie er mancherorts genannt wird, ist eine niederbayerische Nachspeise, die schnell und frisch zubereitet werden kann.

Dafür einfach zuerst die Erdbeeren gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Dort werden sie mit einer Gabel oder einem Stampfer gut zerdrückt, aber nicht püriert.

Im Anschluss die flüssige Sahne und je nach Geschmack Zucker unterrühren und abschmecken. Fertig ist die leichte Sommer-Nachspeise!

Quelle: Susanne Pritscher, Genussregion Niederbayern

