

Erdbeer-Waldmeister-Törtchen

mit Weißbrot oder Toast

Rezept-Idee Nr. 34

Zutaten für 2 Personen:

8 Scheiben Weißbrot oder Toast
 300 g frische Erdbeeren
 1 Sträußchen Waldmeister
 1 EL Zucker
 1/2 TL Vanillepulver
 Sirup
 Butterschmalz oder Kokosfett zum Ausbacken
 1 Spritzer Zitronensaft



Rezept:

Die Blätter von den Waldmeisterstängeln zupfen, mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln und ca. 10 Minuten anwelken lassen. Zusammen mit den Erdbeeren, Zucker und der Vanille mit einem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten. Das Erdbeermus ins Gefrierfach geben.

Aus dem Weißbrot z.B. mit einem Schnapsglas runde Scheibchen ausstechen. Diese von beiden Seiten in Fett und einem Schuss Sirup in einer Pfanne karamellisieren.

Das geeiste (nicht gefrorene!) Erdbeermus auf eine Brotscheibe streichen, dann eine zweite Scheibe darauf legen und auch diese mit Erdbeermus bedecken.

Zum Abschluss als Garnitur ein Waldmeisterblättchen darauf legen. Sofort genießen!

Tipp: Dazu passt natürlich eine Waldmeisterbowle!