

## Erdbeer Vanille Schnitten

Hallo!  
Zum ersten Mal habe ich beim Wochenendeinkauf heimische Erdbeeren erststanden. Ich persönlich finde man schmeckt den Unterschied. Vieleicht persönlich finde man schmeckt aber heimische Erdbeeren bei meiner Devise und kaufe vorwiegend noch haben heuer auch welche im Garten gesetzt, es wird aber nicht so was heuer als wir diese zarten können. Genau genommen habe ich meine kleine Hobbygärtnerin in ihrem Garten, kleinen Garten, da dort keine ansetzen, was sie möchte. Und viele sind es eben Erdbeeren, Salat, Karotten, Radieschen aber auch wieder zu den Erdbeeren. Einige wurden gleich vernascht wieder zu den Erdbeeren. Für die Erdbeer Vanille Schnitten in Sicherheit gebracht.



# Erdbeer Vanille Schnitten

## Biskuit:

4 Eier  
150 g Zucker  
100 g Mehl  
1/2 Pkg. Backpulver  
1 Pkg. Vanillezucker

## Creme:

300 g Mascarpone  
60 g Staubzucker  
250 g Landliebe Vanillepudding  
250 ml Schlagobers  
1/2 TL Vanilleextrakt  
1 Pkg. Erdbeeren

Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver dazugeben und gut mit dem Handrührer mischen. Unten das Backblech mit Backpapier belegen und mit dem Blechrand nach außen streifen. Bei 180°C für 15 Minuten backen. Für die Creme die Mascarpone cremig schlagen. Staubzucker und Vanilleextrakt unter rühren zugeben und aufschlagen. Unter rühren Vanillepudding zugeben und aufschlagen. Auf dem ausgekühlten Biskuitkuchen verteilen und mit Erdbeeren belegen.



Bei schönem Wetter will ich nicht ewig in der Küche stehen und deshalb habe ich keinen Teller gekauft. Vanillepudding ist schnell zubereitet und vor allem das Auskühlen des Puddings. Die Schnitten sind somit rasch gemacht und schon kann man sie auf der Terrasse in der Sonne genießen.



Ich hoffe ja sehr, dass jetzt endlich der Frühsommer ins  
Land zieht. So können wir den ganzen Tag den Garten  
genießen und ein lauer Abend mit einem Gläschen Wein wäre  
auch wieder mal fein.

