Cheesecake-Dip mit Erdbeeren

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	-	2 Personen

ZUTATEN

- 500 g Erdbeeren
- 150 g Butterkekse
- 100 g Sahne
- 100 g Frischkäse
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen und trocken tupfen.
Die Butterkekse fein hacken.
Sahne steif schlagen. Zitronenschale abreiben.
Den Frischkäse vorsichtig mit Puderzucker und Zitronenabrieb vermengen, dann die geschlagene Sahne unterheben.
Erdbeeren, Creme und Kekskrümel in separate Gläser abfüllen.
Beim Verzehr die Erdbeeren zuerst in die Creme und dann in die Krümel dippen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet