



Erdbeer - Mascarpone - Creme

Eigenkreation

Google-Anzeigen

Neu: REWE Lieferservicewww.rewe-online.de/Lieferservice

Online bestellen & liefern lassen. Jetzt 3 Lieferungen kostenlos!

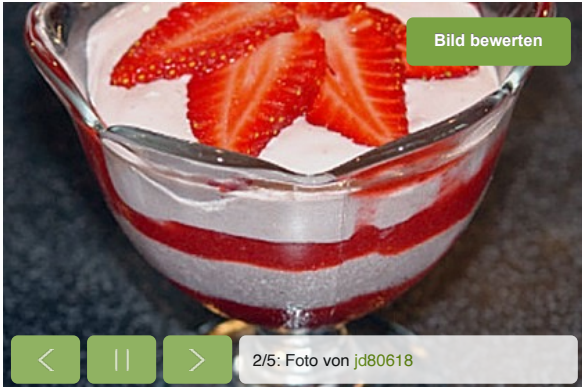


Bild bewerten

Drucken

In mein Kochbuch

Empfehlen

Fotos hochladen

Wird zubereitet

Zutaten

250 g Mascarpone light

500 g **Erdbeeren, frische (alternativ auch TK)**

1 EL Zucker

4

Portionen



Umrechnen



Auf meine Einkaufsliste

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Kalorien p. P.:** keine Angabe

Vier Erdbeeren für die Dekoration zurückbehalten.

Die Hälfte der Erdbeeren putzen, dann je nach Süße mit oder ohne Zucker pürieren. Nun den Mascarpone mit der anderen Hälfte der Erdbeeren und den 1-2 EL Zucker in einer Küchenmaschine gut mixen.

Abwechselnd Erdbeersauce und Mascarponecreme in schmale hohe Gefäße füllen. Jedes Glas abschließend mit einer in dünne Scheiben geschnittenen Erdbeere garnieren.

24



Share

1



Plus+1

2



Tweet

Google-Anzeigen

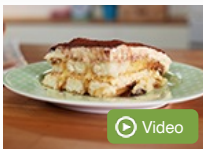
So macht Kochen Spaßhse24.de/Kueche_und_Kochen

Erstklassige Küchen- & Kochartikel. Gleich bequem online bestellen!

Video-Empfehlungen von Chefkoch.de



Creme Brûlée



Tiramisu ganz einfach



Vanilleeis frittiert

Kaiserschmarrn mit
Zwetschenröster

Kommentare anderer Nutzer



hallo an alle,
ja, das freut mich aber jetzt, daß dieses leckere Dessertrezept endlich veröffentlicht wurde. Kann es nur empfehlen :-).
Grüße

Bewertung



Rezept bewerten | Rezeptstatistik anzeigen

Verfasser



jd80618

Mitglied seit 08.02.2006

567 Beiträge (00,19/Tag)

Anzeige



Passende Magazinartikel

**Mascarpone im Dessert – cremig und abwechslungsreich**

Desserts mit Mascarpone – schlemmen wie in Italien

**Schneller Nachtisch: Eis für alle – und zwar sofort!**

Eis am Stiel, gefrorene Früchte & Co.

**Panna cotta – So gelingt das perfekte Dessert**

Zarte Creme zu jeder Jahreszeit

**Schnelle Desserts im Handumdrehen**

Wie Sie schnelle Desserts einfach und raffiniert zubereiten

Schlagworte für dieses Rezept

Creme

Dessert

Frucht

Wem das schmeckt, der mag auch ...

- » Joghurtbombe
- » Giraffencreme
- » Erdbeer-Tiramisu
- » Himbeer - Fool
- » Käse - Sahne - Dessert
- » Erdbeer - Schoko - Quark
- » The Day After Himbeerdessert
- » Party - Dessert
- » Pfirsich - Sahnetaum
- » Baileys - Creme

Aktion!

**1, 2, 3
kostenfrei!**Ab sofort die ersten 3
Bestellungen ohne
LiefergebührDie Liefergebühren
werden automatisch
abgezogen**Jetzt
bestellen!**

jd80618

02.01.2007 19:59 Uhr

Sabine

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

jd80618

02.01.2007 19:59 Uhr

ups....
habe vergessen zu erwähnen, daß in den nächsten Tagen ein Photo dazukommt.
Sabine

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

Primus09

29.06.2007 21:29 Uhr

Hallo 7859,

schade, dass die Erdbeersaison so gut wie vorbei ist. :-(

Schließe mich der obigen Empfehlung an, es schmeckt prima und hat mich süchtig gemacht. :-)

LG Primus09

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

jd80618

09.07.2007 10:22 Uhr

hallo Primus09,
freut mich, daß es Dir geschmeckt hat. Ist einfach zu machen und gibt was her.
Wenn da nicht die Kalorien wären. :-) Also, evtl. nicht immer der Sucht nachgeben. :-)
Grüße
Sabine

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

Primus09

13.07.2007 21:24 Uhr

Hallo Sabine,

klar die Kalorien, aber dafür lasse ich sogar lieber ein Mahlzeit weg und dann ist das Dessert meine Hauptmahlzeit. :-)

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

jd80618

18.07.2007 07:39 Uhr

hallo Primus09,
na, was wäre unser Leben ohne die kleinen Sünden zwischendurch.....:-)
LG
Sabine

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

Hexenkatze

04.11.2007 18:36 Uhr

Hilfreicher Kommentar:

Hallo

Schmeckt auch ganz toll in so kleinen Tortenböden wie man z.B. für Erdbeertörtchen verwendet. Dann aber ev. nur die halbe Menge machen und in 8 Törtchen füllen.

Lg Hexenkatze

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

Eisbaer_20

20.03.2008 11:30 Uhr

Hallo zusammen!

Schnell gemacht und super im Geschmack ;-)). Nur das mit dem Schichten muss ich noch ein wenig üben.

LG vom Eisbaeren

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?

Hallo zusammen!

Ich kann dieses Rezept auch sehr mit Himbeeren empfehlen!
Schmeckt suuuper lecker!

Ähnliche Rezepte

» Franzbrötchen - Erdbeer - Tiramisu

» Erdbeertiramisu

» Schoko-Orangen Törtchen

» Erdbeeren mir Mascarpone und Limoncello

» Kaffee - Kakao - Erdbeer - Tiramisu

» Mascarpone - Mousse mit Himbeeren

» Mascarpone - Traum

Rezeptsammlungen

Dieses Rezept ist in diesen Sammlungen gespeichert:

» Desserts

» Kuchen,Torten,Süßspeisen

» Süßes Kochen

» Desserts

» Backen

» Nachspeise

» Rezepte Elke (2)

» Dessert

» Desserts

» Nachspeisen

Weitere Rezeptsammlungen

Markenrezepte bei Chefkoch.de



Grüßle Lakegirlie

29.08.2008 11:55 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



tanja40



11.05.2009 13:04 Uhr

Hallo Primus,
danke für Dein Rezept. Schön das es entlich freigeschaltet wurde. Habs gespeichert und freu mich schon auf die Kalorien.

LG
Tanja

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



gabipan



23.06.2010 20:05 Uhr

Hallo!
Ich habe zur Mascarpone noch etwas Topfen gerührt, da sie mir auch in der Light-Version zu "mächtig" schmeckte. Die Creme war leider etwas zu schwer und ist in der Erdbeermasse versunken - geschmacklich war es aber sehr gut.
LG Gabi

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



Tonita



19.02.2011 23:18 Uhr

So ein leckeres, schnelles Rezept!
Mein Mann hatte 2 Pakete Erdbeeren mitgebracht - ich weiß nicht, wieso er sowas im Februar tut, und zum pur essen waren sie nicht lecker genug. Da ich noch ein Paket Mascarpone (nicht light) im Kühlschrank hatte, habe ich dein Rezept gemacht. Ich musste natürlich mehr Zucker nehmen, aber das liegt an den sauren Februar-Erdbeeren.
Jetzt hab ich sogar aus den ollen Beeren was leckeres gemacht :)

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



honditsch



22.06.2013 13:44 Uhr

Danke für dieses Leckere Rezept. Es hat fantastisch geschmeckt. Gibt es auf alle Fälle wieder. :)

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



Eigenen Kommentar abgeben

Um selbst Kommentare zu Rezepten abgeben zu können, müssen Sie sich bei Chefkoch.de **registrieren**.

Wenn Sie schon registriert sind, müssen Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und Passwort **anmelden**.

Google-Anzeigen

BWT Tischwasserfilter

bwt-tischwasserfilter.de

Ihre Alternative zu Mineralwasser -die BWT Tischwasserfilter.

20 Jahre REDDY Küchen

frankfurt.reddy.de/Küchen-Angebote

Küchenkauf mit tollen Vorteilen. Kommen Sie zu REDDY Frankfurt!

Magazine unserer Partner auf Chefkoch.de



Chefkoch.de - Europas größte Kochseite, © 1998-2014 pixelhouse GmbH

[Übersicht](#) | [Impressum](#) | [Jobs](#) | [Werbung](#) | [Print-Abo](#)

[Datenschutz](#) | [Nutzungs-basierte Online Werbung](#) | [mobile Version der Seite](#)

Live Rezeptsuchen: [Bratkartoffeln rezepte](#), [Kuchen im Glas rezepte](#), [bowle rezepte](#), [haferflocken rezepte](#), [mikrowellenkuchen rezepte](#), [philadelphia torte rezepte](#), [saftiger nusskuchen rezepte](#), [scampis rezepte](#), [spätzle grundrezept rezepte](#), [vegan rezepte](#)



Erdbeer - Mascarpone - Creme

Eigenkreation

Google-Anzeigen

Neu: REWE Lieferservice

www.rewe-online.de/Lieferservice

Sprit und Zeit sparen. Wir liefern direkt vor die Haustür!



Bild bewerten

Drucken

In mein Kochbuch

Empfehlen

Fotos hochladen

Wird zubereitet

Zutaten

250 g Mascarpone light

500 g Erdbeeren, frische (alternativ auch TK)

1 EL Zucker

4

Portionen



Umrechnen



Auf meine Einkaufsliste

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.: keine Angabe

Vier Erdbeeren für die Dekoration zurückbehalten.

Die Hälfte der Erdbeeren putzen, dann je nach Süße mit oder ohne Zucker pürieren. Nun den Mascarpone mit der anderen Hälfte der Erdbeeren und den 1-2 EL Zucker in einer Küchenmaschine gut mixen.

Abwechselnd Erdbeersauce und Mascarponecreme in schmale hohe Gefäße füllen. Jedes Glas abschließend mit einer in dünne Scheiben geschnittenen Erdbeere garnieren.

24



Share

1



Plus+1

2



Tweet

Google-Anzeigen

So macht Kochen Spaß

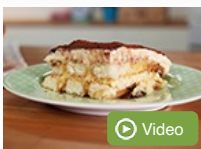
hse24.de/Kueche_und_Kochen

Erstklassige Küchen- & Kochartikel. Gleich bequem online bestellen!

Video-Empfehlungen von Chefkoch.de



Creme Brûlée



Tiramisu ganz einfach



Vanilleeis frittiert



Kaiserschmarrn mit
Zwetschenröster

Kommentare anderer Nutzer



hallo an alle,
ja, das freut mich aber jetzt, daß dieses leckere Dessertrezept endlich veröffentlicht wurde. Kann es nur empfehlen :-).
Grüße

Bewertung



Rezept bewerten | Rezeptstatistik anzeigen

Verfasser



jd80618

Mitglied seit 08.02.2006

567 Beiträge (00,19/Tag)

Anzeige

VICTORIA'S
SECRET



zalandolounge

Zur Zalando Lounge

Passende Magazinartikel



Mascarpone im Dessert – cremig und abwechslungsreich

Desserts mit Mascarpone – schlemmen wie in Italien



Schneller Nachtisch: Eis für alle – und zwar sofort!

Eis am Stiel, gefrorene Früchte & Co.



Panna cotta – So gelingt das perfekte Dessert

Zarte Creme zu jeder Jahreszeit



Schnelle Desserts im Handumdrehen

Wie Sie schnelle Desserts einfach und raffiniert zubereiten

Schlagworte für dieses Rezept

Creme

Dessert

Frucht

Wem das schmeckt, der mag auch ...

- » Joghurtbombe
- » Giraffencreme
- » Erdbeer-Tiramisu
- » Himbeer - Fool
- » Käse - Sahne - Dessert
- » Erdbeer - Schoko - Quark
- » The Day After Himbeerdessert
- » Party - Dessert
- » Pfirsich - Sahnetaum
- » Baileys - Creme

Sabine

jd80618 

02.01.2007 19:59 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







ups....
habe vergessen zu erwähnen, daß in den nächsten Tagen ein Photo dazukommt.
Sabine

jd80618 

02.01.2007 19:59 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







Hallo 7859,

schade, dass die Erdbeersaison so gut wie vorbei ist. :-(

Schließe mich der obigen Empfehlung an, es schmeckt prima und hat mich süchtig gemacht. :-)

LG Primus09

Primus09  

29.06.2007 21:29 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







hallo Primus09,
freut mich, daß es Dir geschmeckt hat. Ist einfach zu machen und gibt was her.
Wenn da nicht die Kalorien wären. :) Also, evtl. nicht immer der Sucht nachgeben. :-(
Grüße
Sabine

jd80618 

09.07.2007 10:22 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







Hallo Sabine,

klar die Kalorien, aber dafür lasse ich sogar lieber ein Mahlzeit weg und dann ist das Dessert meine Hauptmahlzeit. :-(

LG Primus09

Primus09  

13.07.2007 21:24 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







hallo Primus09,
na, was wäre unser Leben ohne die kleinen Sünden zwischendurch.....:-)
LG
Sabine

jd80618 

18.07.2007 07:39 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







Hilfreicher Kommentar:

Hallo

Schmeckt auch ganz toll in so kleinen Tortenböden wie man z.B. für Erdbeertörtchen verwendet. Dann aber ev. nur die halbe Menge machen und in 8 Törtchen füllen.

Lg Hexenkatze

Hexenkatze  

04.11.2007 18:36 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







Hallo zusammen!

Schnell gemacht und super im Geschmack ;-)). Nur das mit dem Schichten muss ich noch ein wenig üben.

LG vom Eisbaeren

Eisbaer_20 

20.03.2008 11:30 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?







Hallo zusammen!

Ich kann dieses Rezept auch sehr mit Himbeeren empfehlen!
Schmeckt suuuper lecker!

Ähnliche Rezepte

» Franzbrötchen - Erdbeer - Tiramisu

» Erdbeertiramisu

» Schoko-Orangen Törtchen

» Erdbeeren mir Mascarpone und Limoncello

» Kaffee - Kakao - Erdbeer - Tiramisu

» Mascarpone - Mousse mit Himbeeren

» Mascarpone - Traum

Rezeptsammlungen

Dieses Rezept ist in diesen Sammlungen gespeichert:

» Desserts

» Kuchen,Torten,Süßspeisen

» Süßes Kochen

» Desserts

» Backen

» Nachspeise

» Rezepte Elke (2)

» Dessert

» Desserts

» Nachspeisen

Weitere Rezeptsammlungen

Markenrezepte bei Chefkoch.de











Grüßle Lakegirlie

29.08.2008 11:55 Uhr

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



tanja40



11.05.2009 13:04 Uhr

Hallo Primus,
danke für Dein Rezept. Schön das es entlich freigeschaltet wurde. Habs gespeichert und freu mich schon auf die Kalorien.

LG

Tanja

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



gabipan



23.06.2010 20:05 Uhr

Hallo!

Ich habe zur Mascarpone noch etwas Topfen gerührt, da sie mir auch in der Light-Version zu "mächtig" schmeckte. Die Creme war leider etwas zu schwer und ist in der Erdbeermasse versunken - geschmacklich war es aber sehr gut.

LG Gabi

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



Tonita



19.02.2011 23:18 Uhr

So ein leckeres, schnelles Rezept!

Mein Mann hatte 2 Pakete Erdbeeren mitgebracht - ich weiß nicht, wieso er sowas im Februar tut, und zum pur essen waren sie nicht lecker genug. Da ich noch ein Paket Mascarpone (nicht light) im Kühlschrank hatte, habe ich dein Rezept gemacht. Ich musste natürlich mehr Zucker nehmen, aber das liegt an den sauren Februar-Erdbeeren.

Jetzt hab ich sogar aus den ollen Beeren was leckeres gemacht :)

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



honditsch



22.06.2013 13:44 Uhr

Danke für dieses Leckere Rezept. Es hat fantastisch geschmeckt. Gibt es auf alle Fälle wieder. :)

Neuer Kommentar

Kommentar beantworten

Kommentar hilfreich?



Eigenen Kommentar abgeben

Um selbst Kommentare zu Rezepten abgeben zu können, müssen Sie sich bei Chefkoch.de **registrieren**.

Wenn Sie schon registriert sind, müssen Sie sich mit Ihrem Benutzernamen und Passwort **anmelden**.

Google-Anzeigen

BWT Tischwasserfilter

bwt-tischwasserfilter.de

Ihre Alternative zu Mineralwasser -die BWT Tischwasserfilter.

20 Jahre REDDY Küchen

frankfurt.reddy.de/Küchen-Angebote

Küchenkauf mit tollen Vorteilen. Kommen Sie zu REDDY Frankfurt!

Magazine unserer Partner auf Chefkoch.de



Chefkoch.de - Europas größte Kochseite, © 1998-2014 pixelhouse GmbH

[Übersicht](#) | [Impressum](#) | [Jobs](#) | [Werbung](#) | [Print-Abo](#)

[Datenschutz](#) | [Nutzungs-basierte Online Werbung](#) | [mobile Version der Seite](#)

Live Rezeptsuchen: [Bratkartoffeln rezepte](#), [Kuchen im Glas rezepte](#), [bowle rezepte](#), [haferflocken rezepte](#), [mikrowellenkuchen rezepte](#), [philadelphia torte rezepte](#), [saftiger nusskuchen rezepte](#), [scampis rezepte](#), [spätzle grundrezept rezepte](#), [vegan rezepte](#)