



Ein Rezept von Vera Spellerberg

Hygge Mandelschnitten mit Erdbeer-Minz-Salat



Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Pr. Backpulver
Etwas Vanillezucker
60 g Mandelblättchen
500 g Erdbeeren
Minzsirup
250 g schwarze Johannisbeeren

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und den Teig in eine Backform streichen.
- Den Boden mit Mandelblättchen bestreuen und mit 20 g der angegebenen Zuckermenge bestreuen.
- Auf der mittleren Schiene 30-35 Min. bei 170 Grad backen.
- 500 g geputzte, geviertelten Erdbeeren mit 1-2 EL Minzsirup und etwas Zucker marinieren, ziehen lassen.
- 250 g schwarze Johannisbeeren putzen und unter die Erdbeeren heben, kühl stellen.
- Den Kuchen in 3x8 cm Schnitten schneiden. Etwas frische Minze zu den Erdbeeren geben und mit kalter Schlagsahne zu den Mandelschnitten servieren.