

## Erdbeer-Dickmilch-Schnitten

(4 Portionen)

500 g	Erdbeeren	waschen und in kleine Stücke schneiden
500 g	Dickmilch	) miteinander
2 EL	Honig*	) verrühren
200 g	süße Sahne	steif schlagen und unter die Dickmilch heben

Die Hälfte der Erdbeeren unter die Dickmilch-Sahne ziehen und in eine geeignete, kalt ausgespülte Kastenform füllen und mindestens 4 Stunden gefrieren. Nach 30 Minuten die Masse einmal durchrühren, damit sich die Früchte gleichmäßig verteilen.

Die restlichen Erdbeeren pürieren und mit  
1 EL Honig\* süßen und kalt stellen.

Den Boden der Form vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und die Masse auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden.  
2 Scheiben zusammen mit dem Erdbeermark auf einem Teller anrichten und mit Erdbeeren und Minzeblättchen verzieren.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**