

# Holunderblüten-Mousse mit Erdbeersoße

Für 4 Personen

## Zutaten:

3 Blatt Gelatine  
125 ml Holunderblütensirup  
250 g Quark  
200 ml Sahne

## Für die Soße

250 g Erdbeeren  
3 Esslöffel Gelierzucker

## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holunderblütensirup erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren im Sirup auflösen. Etwas abkühlen lassen.

Quark und Sirup vorsichtig verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Creme mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Erdbeeren pürieren und mit dem Gelierzucker aufkochen. 3 Minuten köcheln lassen.

Aus der Mousse Nocken ausstechen und die Erdbeersoße darüber verteilen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145