

# ERDBEER-MASCARPONE-CREME mit Pistazien-Streusel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit + 2 Stunden Kühlung |  
ca. 6 Portionen | Schwierigkeitsgrad: XX | Backblech

Haben wir schon erwähnt, dass die Erdbeerzeit unsere liebste Jahreszeit ist? Wir lieben diese kleinen süßen Früchte und je wärmer es wird, umso besser werden die Erdbeeren und desto häufiger landen sie dann auch auf unserem Tisch.

## Für die Creme

700 g frische Erdbeeren  
2 gehäufte EL Vanillezucker  
2 gehäufte TL Erdbeerpulver  
(z.B. von Spicebar, Reformhaus, Supermarkt)  
600 g Mascarpone (oder Quark)  
60 g Zucker

## Für die Streusel

5 Blatt Minze  
25 g Pistazien  
130 g Mehl  
75 g weiche Butter  
60 g Zucker  
1 kleine Prise Salz

- 1 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Creme die Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen.
- 2 Die Hälfte der Erdbeeren in ganz feine Würfel schneiden und mit 1 gehäuften EL Vanillezucker und 1 gehäuften TL Erdbeerpulver in einer größeren Schüssel marinieren.
- 3 In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten: Die Minze mit den Pistazien im Mixtopf zerkleinern: 5 Sekunden/Stufe 10
- 4 Mehl, Butter, Zucker und eine kleine Prise Salz dazugeben und alles verkneten: 15 Sekunden/Stufe 5
- 5 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuseln und für ca. 20–25 Minuten in den Ofen geben. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- 6 Den Mixtopf kurz säubern. Die ganzen Erdbeeren mit dem restlichen Vanillezucker und dem restlichen Erdbeerpulver in den Mixtopf geben und mixen: 10 Sekunden/Stufe 6
- 7 Auf Wiegefunktion stellen und ca. 100 g der Erdbeermasse herausnehmen, zu den gehackten Erdbeeren in die Schüssel geben und vermischen.
- 8 Mascarpone und Zucker zu der im Mixtopf verbliebenen Erdbeermasse geben und vermischen: 2 Minuten/Stufe 3
- 9 Zuerst die marinierten Erdbeeren, dann die Erdbeer-Mascarpone-Creme (am besten mit einem Spritzbeutel mit großer Tülle) in die Dessertgläser geben und zum Schluss die Streusel aufsetzen. Für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und fertig ist dieses tolle Dessert.