



## ☞ Erdbeertiramisu ☞



(Bildquelle: <http://logan-art.com>, ein traumhafte Seite)

### Der Knabe in den Erdbeeren

Ein Junge läuft, es geht zum Wald,  
 Am Sonntag, es ist spät;  
 Er kommt zum Busch, da find't er bald  
 Erdbeeren wie gesät.  
 Er pflückt und isst sich halb zu Tod  
 Und denkt: Das ist mein Abendbrot.

Und wie er isst, da rauscht das Laub,  
 Es kommt ein schöner Knab'  
 Er hat ein Kleid wie Silberstaub,  
 Trägt einen goldnen Stab,  
 Hell wie die Sonn' auf Schweizerhöhn;  
 Nie hat man solchen Glanz gesehn.

Der Knabe spricht mein Jüngchen an:  
 "Was isst du" Zeig' einmal!? -  
 "Nichts", sagt der Junge, sieht ihn an,  
 Rührt nicht die Mütz' einmal.  
 Drauf spricht der Knabe: "Isst du nichts,  
 Schon gut, so nütz es dir auch nichts!"

Weg ist der Knabe; sieh, da stehn  
 Die nächsten Büsch' im Duft;  
 Draus fliegt ein Engel wunderschön  
 Auf in die blaue Luft.  
 Da steht mein Junge, spricht kein Wort,  
 Kratzt sich im Haar und macht sich fort.

Seitdem ist auch kein Segen nicht  
 Im Erdbeeressen drin.  
 Mein Lebtag sah ich so was nicht,  
 Kein Mensch wird satt darin.  
 Iss Hände voll, soviel du willst,  
 Denk nicht, dass du den Hunger stillst.

Was mag davon die Lehre sein?  
 Was meinst du wohl? - Man muss  
 Vor fremden Leuten freundlich sein  
 In Wort und Red' und Gruß,  
 Die Mütze ziehn zur rechten Zeit,  
 Sonst hat man Schand' und kommt nicht  
 weit.

## Das Rezept:

(Zutaten für 6 Personen)

### Du brauchst dazu:

**1** dunklen Biskuitboden ca. 125g  
**100 ml** kalter Kaffee o. Espresso  
**500 g** Erdbeeren  
**4 Eßl.** Amaretto  
**100 g** Mascarpone  
**100 g** Speisequark  
**50 g** Puderzucker  
**2-3 Eßl.** Zitronensaft  
**5 Eßl.** Orangensaft  
Kakao , Borkenschokolade oder Schokoladenraspel  
und etwas Minze (zum Dekorieren)

### Und so geht´s:

#### Vorbereitung:

1. Biskuitboden in grobe Würfel schneiden & mit dem Kaffee beträufeln.
2. Erdbeeren waschen, putzen und einige schöne Erdbeeren zum dekorieren aufheben. Den Rest schneide in feine Scheiben oder Würfel und beträufele sie mit dem Likör und etwa 15min. ziehen lassen

#### Zubereitung:

1. Mascarpone, Quark, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft miteinander zu einer glatten Masse verrühren.
2. Nun in 6 Dessertgläser die getränkten Biskuitwürfel, die marinierten Erdbeerscheiben und die Quarkmasse abwechselnd in die Gläser schichten.
3. Zum verzieren kannst Du die restlichen Erdbeeren, die Borkenschokolade oder auch Kakao und Mandelblätter verwenden. Zum Schluss stecke noch überall ein Minzeblättchen bei. Fertig !

**Guten Appetit :o)**

weitere Kreativtipps findest Du unter

[http://www.filixart.de/kreative\\_ideen/kreative\\_ideen.htm](http://www.filixart.de/kreative_ideen/kreative_ideen.htm)