

# Rezept Schmandcreme mit frischen Erdbeeren

---

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-schmandcreme-mit-frischen-](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-schmandcreme-mit-frischen-)

**Ein Rezept für vier Personen von Claudia Hoffarth aus Lohra.**

## Zutaten:

---

- 1 Päckchen Gelatine
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher Schmand
- ½ Zitrone
- 100g Zucker
- frische Erdbeeren

## Zubereitung:

---

Ein Päckchen Gelatine mit Wasser quellen lassen. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker schlagen und mit 1,5 Becher Schmand vermischen.

Eine ½ Zitrone auspressen, dazugeben und ebenfalls ca. 100g Zucker mit einem halben Becher Schmand im Topf erwärmen und in die erwärmte Gelatine geben. Diese Schmand-Gelatine-Masse unter die Schlagsahne-Schmand-Masse heben.

Alles in eine Schüssel geben und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Frische Erdbeeren waschen und pürieren sowie einen Teil als Frucht lassen. Von der Creme Nocken abstechen und mit den Früchten servieren.

*Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 17.09.2019, 20:15 Uhr*