

Erdbeeren mit Mascarpone Sauce

3 Eigelbe mit 75 g Zucker schaumig schlagen und 150 g Mascarpone unterrühren
200 ml Sahne schlagen und unterheben.

Crème kalt stellen.

1 Kg Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

30 – 45 Minuten vor dem Servieren,
50 g brauner Zucker über die Erdbeeren streuen und
6 El Amaretto übergießen.

Kurz vorm Servieren

100 g Mandelplättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Sauce auf Portionsteller geben und darauf die Erdbeeren verteilen.

Mit braunem Zucker und den Mandelplättchen bestreut servieren.

Palatschinken

150 g Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch
und 3 Eier alles zu einem Teig verschlagen, ca. 30 Min. ruhen lassen.

Dann 8 dünne Palatschinken von beiden Seiten backen und warm stellen.

Füllung:

150 g Sultaninen mit 250 g gehackten Walnüssen und abgeriebene Schale einer
Zitrone
1 Tl Zimt und etwas Kardamon vermischen.

75 g Himbeerkonfitüre und Saft einer Zitrone in einem kleinen Topf mischen und
aufkochen nach und nach die Nussmischung unterrühren.
1 Schnapsglas Rum hineingeben.

Die Palatschinken mit der Füllung bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Form
geben.

Mit $\frac{1}{4}$ l saure Sahne übergießen und 20 g Puderzucker aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 15 Minuten backen.

In der Form servieren.