

Marinierte Erdbeeren in Ziegenjoghurt



Zutaten:

Für 2 Personen

- 10 mittelgroße Erdbeeren
- ca. 50 ml Grand Marnier
- 150 g Bio-Ziegenjoghurt
- 1 TL Vanillezucker
- etwas Schokolade zum Bestreuen (hier Kakaobohnen-Splitter)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, vierteln und in einer kleinen Schüssel mit dem Grand Marnier marinieren. Gut 30 Minuten ziehen lassen.

Ziegenjoghurt mit dem Vanillezucker verrühren und ebenfalls etwas stehen lassen, damit sich der Zucker gut auflöst. Gelegentlich umrühren.

Nach Lust und Laune anrichten und dekorieren, mit Kakaobohnen-Splittern oder Schokolade und evtl. noch mit einem Zweig Minze.... Den hatte ich leider nicht 😞, aber geschmeckt hat es trotzdem. 😊

Guten Appetit!