



Menge 150 g



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZITRONEN-BASILIKUM-TOPPING

Das Topping zaubert eine frische Note auf frische Früchte wie z.B. Erdbeeren!



Zubereitung

1. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Basilikum waschen und trocknen.
2. Diamant Weißer Kandis in einen hohen Behälter geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern, so dass dieser immer noch bissfest ist.
3. Zitronenabrieb und Basilikum nach Geschmack dazugeben und pürieren, so dass eine krümelige Masse entsteht. Etwas trocknen lassen.
4. Frische Erdbeeren nach Geschmack waschen und putzen und mit etwas Topping bestreut servieren.
5. Tipp: Anstelle von Zitronen und Basilikum kann man auch Bio-Limetten und Minze verwenden!

Zutaten

1-2	Bio-Zitronen
18	Blättchen Basilikum
125 g	Diamant Weißer Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.