

## Erdbeerzucker

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Trocknen: ca. 2 Std.

100 g **Erdbeeren**, püriert,  
durch ein Sieb gestrichen  
500 g **Zucker**

in einer Schüssel gut mischen, Masse auf  
einem mit Backpapier belegten Blech ver-  
teilen

**Trocknen:** ca. 2 Std. bei 50 Grad im Heiss-/Umluftofen, dabei die Ofentür  
mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Erdbeerzucker hin  
und wieder wenden und mit einem Löffelrücken zerdrücken. Erdbeerzucker  
herausnehmen, auskühlen, im Mörser fein zerstoßen.

**Haltbarkeit:** trocken, in einer Dose gut verschlossen ca. 6 Monate.

**Pro 100 g:** 0 g Fett, 0 g Eiweiss, 84 g Kohlenhydrate, 1436 kJ (343 kcal)

### Variante: **Rhabarberzucker**

300 g **Rhabarber**, in Würfeli, in einer Pfanne zugedeckt erhitzen. Sobald  
es zischt, Rhabarber auf ausgeschalteter Platte ca. 10 Min. stehen lassen.  
Rhabarber durch ein feines Sieb giessen, abtropfen, Saft auffangen. Rhabar-  
bersaft mit dem Zucker mischen und trocknen wie oben.

### **Erdbeer-Meringues**

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.  
Trocknen: ca. 2½ Std.  
Ergibt ca. 20 Stück

2 **Eiweisse** mit einer Prise **Salz** in einer dünnwandigen Schüssel steif schlagen.  
Sobald die Masse fest wird, Schüssel über ein warmes Wasserbad hängen,  
weilerschlagen. 50 g **Erdbeerzucker** (siehe oben) begeben, weilerschlagen,  
bis die Masse glänzt, nochmals 50 g **Erdbeerzucker** darunterühren. Masse  
in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben, ca. 20 Rosetten  
von ca. 4 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes  
Blech spritzen.

**Trocknen:** ca. 2½ Std. in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Ofens, dabei  
Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen,  
auf einem Gitter auskühlen.

**Passt zu:** Creme, Fruchtsalat, Glace, Schlagrahm.

**Pro Stück:** 0 g Fett, 0 g Eiweiss, 5 g Kohlenhydrate, 92 kJ (22 kcal)

### **Prussiens mit Erdbeerzucker**

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.  
Backen: ca. 10 Min.  
Ergibt ca. 25 Stück

250 g **Blätterteig** auf wenig **Erdbeerzucker** (siehe oben) auswallen (ca.  
25×30 cm), mit **Erdbeerzucker** bestreuen, etwas andrücken, von beiden  
Seiten zur Mitte hin aufrollen, in Scheiben von ca. 1 cm schneiden, auf einem  
mit Backpapier belegten Blech verteilen.

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Pro Stück:** 3 g Fett, 0 g Eiweiss, 5 g Kohlenhydrate, 210 kJ (50 kcal)

