

Flambierte Erdbeeren "Pôivre"

Zutaten für 1 Portion(en)

30 g	Kristallzucker	
0,5 Stk	Zitronen	
200 g	Erdbeeren	
40 ml	Cointreau	
1 g	Pfeffer weiss aus der Mühle	
100 ml	Vanilleeis	
Vorbereitungszeit	5	Minuten
Zubereitungszeit	4	Minuten
Wartezeit	1	Minuten



Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zucker karamellisieren - mit Zitronensaft ablöschen - die Erdbeeren dazugeben und auf kleiner Flamme Saft ziehen lassen - dabei die Erdbeeren immer wieder anstecken - die Pfanne von der Hitze nehmen - mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen - Cointreau am vorderen Pfannenrand eingießen - flambieren - portionsweise mit jeweils einer Kugel Vanilleeis anrichten.

Möglicher Dekor: