

## Erdbeertiramisu

---

### Zutaten Mürbeteig:

250g Mehl  
100g festen Honig  
120g Butter  
einer Prise Salz

### Restliche Zutaten:

250g Erdbeeren  
150g Schmand  
1 TL Honig  
1 EL Mandelplättchen

evtl. 1-2 EL gemahlene Mandeln

-sollte er zu trocken sein, 1 EL Wasser zugeben  
-sollte er zu klebrig sein, 30 min kalt stellen - immer noch zu "matschig"? Dann noch 1-2 EL gemahlene Mandeln (oder Mehl) unterkneten

Den Teig ca. 5mm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und bei 175°C ca. 10-15 Minuten leicht braun backen.

Auskühlen lassen und fein zerbröseln (Küchenmaschine, alternativ: Tüte und Nudelholz)

Alles was wir an Bröseln heute nicht brauchen wird eingefroren ☺. Das Tiramisu schmeckt auch mit Him-, Brom-, Heidelbeeren usw.

250g Erdbeeren waschen und klein würfeln

150g Schmand mit 1 TL Honig gründlich verrühren

Ein Trinkglas (150-200ml Inhalt) 2x abwechselnd mit Bröseln, Erdbeeren, Schmand schichten.

1 EL Mandelplättchen trocken in einer Pfanne rösten und als Abschluss auf das Tiramisu geben

**Viel Spaß und guten Appetit!**