# Mit Erdbeeren und Doppelrahm gefüllte Bretzeli und Sorbet

-

## Pour 4 Personen
## Préparation : 45 min
## Cuisson : 8 min
## Zutaten

### Bretzeli

- 100 g Streuzucker
- 100 g Brauner Zucker
- 75 g Mehl
- 100 g Orangensaft
- 100 g geschmolzene Butter, lauwarm

### Erdbeer-Coulis

- 50 g Zucker
- 200 g Erdbeeren

### Erdbeer-Mousse

- 200 g Doppelrahm
- 50 g Erdbeer-Coulis
- 4 cl Erdbeerlikör

### Erdbeer-Sorbet

- 500 g Erdbeeren
- 80 bis 100 g Zucker
- Saft von einer halben Zitrone

### Garnitur

- 4 schöne Erdbeeren, halbiert
- 4 Minzeblättchen
- Nature-Joghurt
- 4 Kugeln Erdbeer-Sorbet

## Zubereitung

### Bretzeli

Zucker mit Mehl vermischen.
Orangensaft mit Butter vermischen. Unter Zucker-/Mehlmasse mischen.
1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Mit einem Spachtel Vierecke von 6x14 cm ausstechen und im Ofen bei 170° C backen, 7 bis 8 Min.
Herausnehmen und noch warm zu Bretzeli rollen. Es braucht 12 Stück

### Erdbeer-Coulis

Mixen und auf die Hälfte einkochen, abkalten lassen.

### Erdbeer-Mousse

Doppelrahm steif schlagen.

Coulis und Erdbeerlikör nach und nach zugeben. In einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen.

**Erdbeer-Sorbet**

Alles mixen. In eine Eismaschine geben, rühren. Im Tiefkühler aufbewahren.

**Montage**

Die gerollten Bretzeli mit der Erdbeer-Mousse füllen und auf den Tellern verteilen.
Nach Lust und Laune ausgarnieren.

**Tipps !**

- Wenn man keine Zeit hat, sein eigenes Sorbet zu machen oder seine eigenen Bricelets zu rollen, kann man dies ohne weiteres mit bereits hergestellten Produkten tun!

Rezept von Alain Bächler
Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon