Nikolaus-Erdbeeren

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	270 kcal/ 1135 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	8 g	ungesättige Fettsäuren:	15 g

Zutaten für 4 Portionen :

250 g	Erdbeeren
200 g	Schlagsahne
10 g	Zucker
50 g	kalifornische Walnüsse
	kleine Schokoladenkügelchen

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und die Stiele entfernen. Mit einem Messer zerteilen, dabei stellt 2/3 der Erdbeere den Körper und das obere Drittel die Mütze dar.

2. Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Unterteile der Erdbeeren auf einem Teller platzieren, Schlagsahne darauf verteilen und den oberen Teil der Erdbeere darauf setzen. Die Walnusshälften hinter den Erdbeeren verteilen, so dass es aussieht, als ob sie Beutel mit Geschenken darstellen.

4. Zwei Schokoladenkügelchen als Augen auf die Sahne setzen.