

Rezept für leckeren Erdbeer-Crunch

# Wie die VIPs: So gelingt euch das Wimbledon-Dessert



von Sophia Lewis | 15. Juli 2022 um 17:55 Uhr



© Jan Reiser

**Was schlemmen die VIPs auf der Wimbledon-Tribüne? Natürlich traditionell Erdbeeren mit Sahne! Die Matches sind zwar vorbei, das Gefühl hält mit unserem leckeren Sommer-Dessert aber noch an. Und diese Version ist sogar vegan!**

Wimbledon gehört zur britischen Kultur einfach dazu. Jeden Sommer kann man die Tennisballgeräusche über die Fernseher aus den Pubs im ganzen Land hören. Die Atmosphäre auf dem Centre Court in diesen Tagen ist einfach einzigartig und mit nichts zu vergleichen. Dazu gibt es den ein oder anderen Plausch mit dem Sitznachbarn, Pimms und Erdbeeren. Meine witzigste Erinnerung war der Sommer 1996, als ein Zuschauer [Steffi Graf](#) zurief: „Willst du mich heiraten?“. Sie bemühte sich sehr, einen klaren Kopf zu bewahren. Da sie sich so jedoch nicht mehr auf ihr Spiel konzentrieren konnte, antwortete sie: „Wieviel Geld haben Sie?“. Bis heute war dies einer der lustigsten Momente auf dem Tennisplatz.

# Veganer Erdbeer-Crunch - das Rezept

## Zutaten für 4 Personen

### *Kokosnuss-Chia-Sahne:*

- 400 ml Kokosnussmilch
- 4 EL Chiasamen
- 6 EL Ahornsirup
- ¼ TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

### *Erdbeer-Crunch:*

- 250 g Erdbeeren
- 3 EL Ahornsirup
- 750 ml Kokosnusswasser
- 2 TL geriebene Limettenschale
- 2 EL Limettensaft
- 2–3 frische Erdbeeren  
als Topping

### Kokosnuss-Chia-Sahne:

1. Alle Zutaten mit einem Hand- oder Standmixer 2 Minuten verquirlen.
2. Über Nacht in einem Glas Ihrer Wahl im Kühlschrank kaltstellen. Das Glas dabei nur bis zur Hälfte füllen.

### Erdbeer-Crunch:

1. Die Erdbeeren in etwa 0,5 cm breite Scheiben schneiden.
2. Mit dem Kokosnuss-Wasser, dem Ahornsirup, der Limettenschale und dem Limettensaft in einen Topf geben.
3. Auf kleiner Flamme 8–10 Minuten köcheln lassen.
4. Die Erdbeermischung in einen Metallbehälter mit den Maßen von ca. 20 × 10 cm geben und für mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.
5. Aus dem Gefrierfach nehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen, bevor man die gefrorenen Erdbeeren mit einer Gabel auflockert. Den Erdbeer-Crunch über die Chia-Sahne geben. Zuletzt mit frisch geschnittenen Erdbeeren garnieren.

Guten Appetit!



**SOPHIA LEWIS**