

Rezept Beerencreme mit Schuss

Rezept Beerencreme mit Schuss

Ein fruchtig, aromatisches Dessert, dass eigentlich keinen Grund braucht um gegessen zu werden, es schmeckt immer. Das Rezept reicht für 4 Personen.

Zutaten:

300 g gemischte TK-Beeren
1 Päckchen Vanillinzucker
90 g Zucker
500 g Dickmilch
1 EL Grenadine (Granatapfelsirup)
4 EL Campari
250 ml Schlagsahne
frische Minzeblättchen

Zubereitung:

Die Beeren mit 1 EL Zucker und dem Vanillinzucker mischen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Die Dickmilch mit dem Campari, Grenadine und Zucker verrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Dickmilch heben. Die Creme mit den Beeren in 4 Gläser schichten und mit den frischen Minzeblättchen garnieren.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch

