



**Obstgut Tackheide**

## **Beerenpüree**

*Erfrischend! Lässt sich einfrieren!*

*Für 1l Beerenpüree:*

Zutaten: 300g Erdbeeren  
300g Himbeeren  
300g rote Johannisbeeren  
100g Heidelbeeren  
  
2-3 Eßl. Zitronensaft  
Puderzucker nach Belieben

Zubereitung: Früchte, mit Ausnahme der Himbeeren, waschen, verlesen, säubern. Alle Beeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Das Beerenpüree eignet sich als Beilage zu Wild oder Steaks. Dazu wird es noch mit z. B. scharfem Senf, Ingwer, Salz und anderen Gewürzen abgeschmeckt. Des weiteren zum Untermischen in Joghurt- oder Quarkspeisen, zur Verwendung als „Spiegel“ (Unterlage) bei feinen Desserts, z.B. Mousse von weißer Schokolade, Quark- oder Joghurtmousse, Quarkklößchen.

**Guten Appetit!**