
BEERENPÜREE

Erfrischend! Lässt sich einfrieren!



Für 1l Beerenpüree:

Zutaten: 300 g Erdbeeren
300 g Himbeeren
300 g rote Johannisbeeren
100 g Heidelbeeren
2-3 El 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 zu 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!