Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Scheiterhaufen mit frischen Beeren vom Landgasthof Läuterhäusle

Das heutige Rezept stammt vom **"Schmeck den Süden- Gastronom" Landgasthof Läuterhäusle** in Aalen-Unterkochen. Unter dem Motto *"Gelebte Gastfreundschaft"* können die Gäste dort regionale Gerichte aus heimischen Zutaten genießen

Einen kleinen Vorgeschmack gibt`s heute mit dem Rezept "Scheiterhaufen mit frischen Beeren". Quasi ein süßer Gruß aus der Küche zum selbst machen. Weitere Informationen erhalten Sie unter nachfolgender Internet-Adresse. Einfach kurz draufklicken und genussvoll herumstöbern. Viel Spass dabei und mit dem Rezept.

Landgasthof Läuterhäusle in Aalen-Unterkochen www.laeuterhaeusle.de

[caption id="attachment_12311" align="alignleft" width="584" caption="Brigitte & Michael Asbrock vom

Landgasthof Läuterhäusle"] [/caption]

Und hier die Rezeptur für den **"Scheiterhaufen mit frischen Beeren"**:

Zutaten

- für 4 Personen
- 0,4l Milch
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 30 g Stärke
- 3 Eigelb
- 12 Löffelbisquit
- 200 g Heidelbeeren
- 200 g Himbeeren
- 200 g Erdbeeren
- ca. 6 Rispen rote Johannisbeeren

Zubereitung

0,3 Liter der Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die erstlichebn 0,1 Liter Milch, den Zucker, die Stärke und die 3 Eigelb kalt miteinander verrühren. Dann die Mischung in die Vanillemilch geben und rührend aufkochen bis die Creme bindet. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Creme abgedeckt abkühlen lassen.

Die frischen Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Erdbeeren in Stücke schneiden. Dann die Beeren mit der Creme und dem Löffelbiskuit schichtweise in dekorative Gläser füllen. Zum Abschluss frische Beeren, zum Beispiel die roten Johannisbeeren, als Farbtupfer garnieren.

Rezept von dem „Schmeck den Süden-Gastronomen“ Landgasthof Läuterhäusle
in Aalen-Unterkochen www.laeuterhaeusle.de

•