

Gekühltes Himbeersüpple mit Beeren



Zutaten:

für 4 Personen

- 500 g Himbeeren
- Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 50 g Zucker (wer es süßer mag, nimmt mehr Zucker)
- 1 TL Kastanienhonig
- 2 TL Stärke
- Etwas Tonkabohne oder Vanille
- Als Einlage: verschiedene Beeren der Saison
- Etwas Joghurt



Zubereitung

Für das Püree 2 TL Stärke mit 50 ml kaltem Wasser klumpenfrei anrühren. Himbeeren kurz waschen und in einem Topf mit Zucker, Honig, Tonkabohne oder Vanille, dem Saft und dem Abrieb einer Zitrone für 3 Minuten kochen. Dann mit einem Pürierstab fein pürieren. Himbeerpüree durch ein feinmaschiges Sieb streichen. So bleiben die kleinen Kernchen zurück. Dann das Himbeermark noch einmal im Topf mit der angerührten Stärke aufkochen. 1-2 Minuten kochen lassen, dann umfüllen und komplett abkühlen lassen. Im Kühlschrank anschließend bis zum Servieren kühlen.

Zum Servieren das Himbeersüpple in Suppenteller verteilen und mit Beeren garnieren. Wer möchte, gibt noch etwas Joghurt in die Mitte der Suppe.

Tipp: Das Himbeersüppchen kann mit etwas Himbeergeist verfeinert werden.