

Sommerliche Brombeercrème mit Lavendel und Beeren



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 400 g frische Brombeeren
- 150 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 125 ml Rotwein (oder schwarzer Johannisbeersaft)
- 200 g süße Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- ½ TL Lavendelblüten
- Extra: Frische Beeren der Saison zum Anrichten



Zubereitung

Die Brombeeren, 50 ml schwarzen Johannisbeersaft und einen halben Teelöffel Lavendelblüten in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die gekochten Beeren pürieren und durch ein feinmaschiges Sieb streichen.

Das Brombeermark wiegen und gegebenenfalls mit schwarzem Johannisbeersaft auffüllen, sodass insgesamt 400 g Fruchtpüree entstehen.

Das Fruchtpüree zurück in den Kochtopf geben und mit 50 g Zucker süßen. Alles aufkochen.

1 Päckchen Vanillepuddingpulver zusammen mit 125 ml Rotwein (oder Johannisbeersaft) glattrühren.

Das angerührte Puddingpulver zum Brombeermark geben und unter Rühren noch einmal 1-2 Minuten sanft köcheln lassen.

Abdecken und abkühlen lassen. Dauert ca. 1-2 Stunden oder zum Abkühlen den Topf in kaltes Wasser stellen.

Anschließend 200 ml Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Die steife Sahne in den abgekühlten, gut durchgerührten Brombeerpudding locker unterheben.

Die Creme in Schälchen oder Gläser füllen und bis zum Servieren kühlen.

Zum Anrichten mit frischen Beeren und etwas Lavendelblüten dekorieren.