

## Süße Sulz von der Haselnuss mit Heidelbergsälz



### Zutaten:

für 4 Personen

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 65 g geriebene Haselnüsse
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Blatt Gelatine
- 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- Wer möchte: 2 cl Haselnusslikör oder Destillat
- 250 g Heidelbeeren
- 4 EL Zucker
- 1 EL Honig



### Zubereitung

Haselnüsse mit Puderzucker und Vanillezucker nochmal möglichst fein im Mixer mixen. Sahne, Milch und das Nuss-Zuckergemisch aufkochen. Topf beiseite stellen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Gelatine ausdrücken und im warmen Nuss-Sahnegemisch auflösen. Mit Bittermandel-Aroma, Nusslikör und einer Prise Salz verfeinern. Haselnussmasse in 4 Förmchen füllen und mindestens 3 Stunden (evtl. auch über Nacht) kalt stellen.

Heidelbeeren waschen. Ein paar frische Beeren zur Dekoration beiseite legen. In einem Topf 4 EL Zucker, 1 EL Honig mit 100 ml Wasser erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist. Dann Heidelbeeren zugeben und 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann den Topf beiseite stellen. Zum Anrichten die Sulz 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen, die erkalteten Heidelbeeren darauf geben und noch ein paar frische Beeren darauf setzen. Mit etwas Honig beträufeln und servieren.

Tipp: Wer nur den feinen Nussgeschmack möchte, kann das Nussgemisch vor dem Abfüllen durch ein feines Sieb passieren. Die zurückbleibenden Nüsse können in der Pfanne trocken geröstet werden und dann zum Anrichten über das Gericht gestreut werden.