

Eis mit heißen Himbeeren



Zutaten für drei Personen:

Vanilleeis (3 Kugeln pro Person)

250 g frische Himbeeren
(ersatzweise TK-Himbeeren)

Ein Schuss Himbeergeist oder
Orangenlikör (optional) oder
auch Portwein

1. Eisportionierer bereitstellen. Eventuell auch Eis in Glasschüsseln füllen und in Tiefgefrierschrank geben.

2. Himbeeren waschen und mit 1 TL Puderzucker in einem kleinen Topf langsam erhitzen. Eventuell 1-2 EL Wasser zugeben. Umrühren.

3. Alternativ: TK Himbeeren in einem Topf langsam erwärmen.

4. Die Himbeersauce optional mit etwas Himbeergeist oder Orangenlikör verfeinern.

Hinweise:

Durch das Erhitzen zerfallen die Himbeeren. Pürieren oder durchpassieren ist nicht erforderlich.

Wenn man TK Himbeeren nimmt, 1-2 EL Portwein beim Auftauen dazu geben und keinen Zucker nehmen.

Heiße Himbeeren am Tisch bereitstellen (Edelstahl-Töpfchen auf Stövchen).

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Nachspeisen, Eis, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023