



Carrosserie & Crash-Fullservice
Werbetechnik & Beschriftungen
Nasslack & Pulverbeschichtung

Warme Waldbeeren mit Vanilleglace

Zutaten - 4 Personen

300 g	Beeren
4 Kugel	Vanilleglacé
2 Esslöffel	Wasser



Zubereitung

- 1) Am besten schmeckt das Vanilleglace mit frischen Himbeeren, genauso gut eignen sich aber auch Brombeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren oder eine Kombination davon. Die frischen bzw. aufgetauten Beeren mit Wasser bei kleiner Hitze einige Minuten köcheln lassen.
- 2) Kugeln Vanilleglacé verteilen und die Beerensauce darüberverteilen. Je mit einigen Blättern Minze dekorieren und sofort geniessen.