



Heidelbeer-Holunder-Glace

Zutaten (Ergibt ca. 1 Liter Glace)

600 g frische Heidelbeeren
 von Familie Gerber in Signau

½ dl Holunderblütensirup
 von Familie Gerber in Signau
30 g Puderzucker

250 g Joghurt Natur

1 dl Rahm

Zubereitung ⌚ ca. 1 Stunde

Heidelbeeren in einen hohen Becher geben.

Sirup und Puderzucker zu den Beeren geben und im Pürrier-Glas oder mit dem Stabmixer kräftig durchmischen.

Joghurt dazu geben und kurz darunter mixen.

Rahm steif schlagen und unter die Beerenmasse ziehen.

Masse in die Glace-Maschine geben, 20–30 Minuten rühren lassen, dann bis zum Servieren in den Tiefkühler stellen.

Oder Masse in ein Chromstahlgefäß füllen, in den Tiefkühler stellen und 4–6 Stunden gefrieren lassen, dabei ca. alle 30 Minuten durchrühren.

Glacé etwas antauen lassen. Kugeln formen und nach Belieben mit frischen Heidelbeeren beträufelt mit Holunderblütensirup servieren.

 Mit tiefgekühlten Beeren zubereiten:
Heidelbeeren tiefgekühlt mit allen Zutaten (Rahm flüssig dazugeben) kräftig pürrieren.
Als halbgefrorenes sofort servieren oder tiefkühlen und später Kugeln formen.

Familie Gerber
Hintere Böschmatt 325
3534 Signau
031 543 23 73
gerberhof@outlook.com