



## Heidelbeer-Holunder-Glace

### Zutaten (Ergibt ca. 1 Liter Glacé)

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 Pürier-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 Glacé-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 pürieren.  
Als halbgefrorenes sofort servieren oder tiefkühlen und später Kugeln formen.

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