

## Rezept

# Gooseberry fool exklusiv

Ein Rezept von Gooseberry fool exklusiv, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Stachelbeeren	<b>1</b> Vanilleschote
<b>100 g</b> Zucker	1/8 l trockener Weißwein
<b>250 g</b> Double cream (gibt's im Kühlregal größerer Kaufhäuser, ersatzweise Crème fraîche nehmen)	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
	<b>2 EL</b> Butter
	<b>3 EL</b> feine Haferflocken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Stachelbeeren waschen, Stiel- und Blütenansätze abknipsen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und aufklappen. Das Mark mit dem Messerrücken herauschaben, die Vanilleschote einmal quer durchschneiden.
2. Im Topf 80 g Zucker mit dem Weißwein, Vanillemark und -schote mischen und den Sud aufkochen lassen.
3. Stachelbeeren unter den Sud mischen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten kochen lassen, bis sie schön weich sind.
4. Die Beeren in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Den Saft wieder in den Topf gießen und bei starker Hitze offen in etwa 5 Minuten auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Der Saft soll ziemlich dickflüssig werden. Saft und Beeren abkühlen lassen.
5. Dann die Double cream mit Vanillezucker verrühren. Den Saft wieder mit den Beeren mischen. Beeren samt Saft und die Cream lagenweise in Schälchen oder Gläser füllen.
6. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen. Restlichen Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren flüssig und leicht braun werden lassen. Haferflocken untermischen und 1-2 Minuten braten, bis sie schön knusprig sind. Dann lauwarm werden oder ganz abkühlen lassen und vor dem Servieren auf das Dessert streuen.