Rezept

Vanilleeis mit heißen Brombeeren

Ein Rezept von Vanilleeis mit heißen Brombeeren, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** TK-Brombeeren
- **1 EL** Zitronensaft
- 1/2 TL Zimtpulver
- **50 ml** trockener Rotwein (ersatzweise Traubensaft)
- 1-2 EL Zucker
- **600 g** Vanilleeis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die tiefgekühlten Brombeeren mit dem Rotwein in einem Topf aufkochen lassen.

2. Den Topf vom Herd nehmen. Die Rotweinbeeren mit Zitronensaft, Zucker und Zimt abschmecken.

3. Die Brombeeren mit der Sauce auf vier Dessertteller verteilen. Mit einem Eiskugelportionierer oder einem Esslöffel jeweils 2 Kugeln Vanilleeis formen und darauf setzen.