Rezept

Beerenkaltschale

Ein Rezept von Beerenkaltschale, am 27.06.2025

Zutaten

- **600 g** gemischte Beeren (z. B. Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren)
- **1** Zimtstange
- **1 Päckchen** Vanillezucker
- **1** Bio-Zitrone
- **100 g** Zucker
- **200 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Zarte Beeren wie Himbeeren nur verlesen, die anderen vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

2. Zitrone heiß waschen und die Schale dünn abschälen – am besten in einer Spirale, Stücke gehen aber auch. Wichtig: Wirklich dünn schälen, die weiße Haut unter der gelben schmeckt bitter! Eine Zitronenhälfte auspressen.

3. Saft und Schale mit Zucker, Zimt und 3/4 l Wasser in einem Topf erhitzen. Den Deckel halb auflegen, die Flüssigkeit bei starker Hitze 10 Minuten kochen lassen.

4. Dann die Beeren untermischen und alles 5 Minuten weiterkochen. Abkühlen lassen, Zimt und Zitronenschale aus dem Sud fischen. Beeren mit dem Sud pürieren und durch ein Sieb streichen – so bleiben die Kerne im Sieb.

5. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Beerenkaltschale in Suppenteller oder -tassen schöpfen. Jeweils ein paar Sahnetupfen darauf verteilen.