Rezept

Brombeer-Frischkäse-Aufstrich

Ein Rezept von Brombeer-Frischkäse-Aufstrich, am 26.05.2025

Zutaten

- **250 g** Brombeeren (frisch oder TK)
- **½ gestrichener EL** gemahlener Kardamom
- **150 g** Frischkäse (max. 16 % Fett absolut)
- **½ TL** flüssiger Süßstoff (nach Belieben)
- **1 EL** gehackte Pistazien

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Brombeeren verlesen und gegebenenfalls behutsam in einem Sieb kalt abbrausen. Nun die Beeren mit 2 EL Wasser in einen kleinen Topf geben, erhitzen und offen bei schwacher Hitze 5 Min. garen. Das Kompott auf der abgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen.

2. Anschließend die Brombeeren durch ein Sieb streichen. Das Beerenpüree unter den Frischkäse heben.

3. Den Aufstrich mit Kardamom und bei Bedarf mit Süßstoff abschmecken und mit den gehackten Pistazien bestreut servieren. In einem sauberen Schraubglas aufbewahrt hält sich der Aufstrich im Kühlschrank etwa 3 Tage frisch.