

Rezept

Brombeerkompott mit Baiser

Ein Rezept von Brombeerkompott mit Baiser, am 20.05.2025

Zutaten

400 g Brombeeren **1** Bio-Zitrone

150 ml trockener Weißwein (z. B. Chardonnay, ersatzweise heller Traubensaft)

50 g Amarettini (ital. Mandelkekse)

60 g Baisers bzw. Meringues **250 g** cremiger Joghurt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 270 kcal

Zubereitung

- 1. Die Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen.
- 2. Von den Brombeeren 100 g abnehmen und mit Weißwein, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft pürieren. Die Mischung aufkochen und 4-5 Min. bei mittlerer bis starker Hitze offen leicht sirupartig einkochen. Die restlichen Brombeeren hinzufügen, aufkochen, 1-2 Min. mitkochen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.
- 3. Die Amarettini und Baisers in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerbröseln. Den Joghurt auf vier Gläser verteilen. Die Bröselmischung darüberstreuen und das Brombeerkompott darauf verteilen.