Rezept

Himbeer-Fool mit Löffelbiskuit

Ein Rezept von Himbeer-Fool mit Löffelbiskuit, am 19.05.2025

Zutaten

- **300 g** Himbeeren (frische oder TK-Himbeeren)
- **2** Stängel Minze
- ½ TL Orangen- oder Rosenblütenwasser (nach Belieben; aus der Apotheke)
- **5 EL** Puderzucker
- **20 g** Amarettini
- **80 g** Löffelbiskuits
- ⅛ l frisch gepresster Orangensaft
- **150 g** Heidelbeeren (frisch oder TK-Heidelbeeren)
- **200 g** Sahne
- **100 g** Quark

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Himbeeren verlesen (TK-Beeren auftauen) und nach Belieben 100 g beiseite stellen. Die übrigen Beeren mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Sieb streichen. Biskuits zerbröckeln und auf vier Gläser verteilen. Minze waschen und trockenschütteln, die Blättchen bis auf 4 klein schneiden und mit dem Orangensaft mischen. Die Biskuits mit dem Saft und nach Belieben mit Blütenwasser tränken, abdecken und beiseite stellen.

---

2. Heidelbeeren waschen (TK-Beeren auftauen) und abtropfen lassen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Himbeerpüree und Quark verrühren, die Sahne unterziehen und mindestens 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren Amarettini in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle zerbröseln. Nach Belieben die übrigen Himbeeren und Heidelbeeren mischen. Die Hälfte unter die Creme geben, die andere Hälfte zwischen und auf dem Biskuit verteilen. Die Creme darauf geben, mit restlichen Beeren, Amarettinibröseln und übriger Minze garnieren.