

Rezept

Johannisbeer-Gefrorenes mit Stevia

Ein Rezept von Johannisbeer-Gefrorenes mit Stevia, am 09.10.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 400 g Rote Johannisbeeren | 6-8 Stängel Stevia |
| 100 g Schwarze Johannisbeeren (zum Garnieren) | 100 g Weiße oder Rote Johannisbeeren (zum Garnieren) |
| 2 EL Rosenwasser (aus der Apotheke) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. Die Beeren mit einer Gabel von den Stängeln streifen und in einen Standmixer oder hohen Rührbecher geben. Beeren im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Stevia abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen (eventuell ein paar Blättchen für die Garnitur beiseitelegen) und zum Johannisbeerpüree geben. Alles nochmals pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
3. Das Fruchtpüree in eine flache Form umfüllen und etwa 2 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Dabei alle 30 Min. mit einer Gabel sehr gut durchrühren, damit sich die Eiskristalle lösen.
4. Die restlichen Johannisbeeren waschen und trocken tupfen. Die Beeren mit einer Gabel von den Stängeln streifen. Die Schwarzen Johannisbeeren mit dem Rosenwasser verrühren. Alle Beeren kalt stellen.
5. Anrichten: Das Johannisbeer-Gefrorene auf vier große Teller geben. Die Schwarzen und Weißen oder Roten Johannisbeeren darauf verteilen. Eventuell die beiseitegelegten Stevia-Blättchen darüberstreuen.