

Rezept

Rohgerührtes Brombeermus

Ein Rezept von Rohgerührtes Brombeermus, am 20.06.2025

Zutaten

300 g Brombeeren **1 EL** Zitronensaft

2 EL Ahornsirup **1 Pck.** Gelierzucker ohne Kochen für 250 g Früchte

(185 g)

1/2 TL Zimtpulver 1 EL Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 200 ml) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 1 g F, 11 g KH

Zubereitung

- 1. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen, 250 g abwiegen. Mit Zitronensaft, Ahornsirup und Gelierzucker in einem hohen Rührbecher mischen. Mit dem Pürierstab auf höchster Stufe in ca. 1 Min. zu einer homogegen Masse pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Zimt kurz untermixen, Walnüsse hacken und unterheben.
- 2. Das Brombeermus in saubere, heiß ausge-spülte Gläser füllen und mit den Deckeln verschließen. Vor dem Verzehr ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen und dort aufbewahren. Hält sich 2-3 Wochen.