

Stachelbeer - Mous

480g Stachelbeeren

100g Staubzucker

1 dl Weiswein oder Apfelsaft

4 Blatt Gelatine

250g geschlagene Sahne



Zubereitung :

Stachelbeeren mit Zucker, Weiswein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Leicht anwärmen mit der aufgelösten Gelatine vermischen, wenn kalt genug die geschlagene Sahne zugeben.

" Ich wünsche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

© Copyright

www.Heizmanns-Bezente.de