

# 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