



Beerenbowle

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

150g Himbeeren
150g Erdbeeren
100g Blaubeeren
150g Johannisbeeren
125ml Himbeersirup
 $\frac{3}{4}$ l Johannisbeersaft
1 Flasche (0,7 l) alkoholfreier Sekt
Zitronenabrieb (nur das Gelbe) von einer unbehandelten Zitrone
1 Vanilleschote
3 EL Kokosblütenzucker
1 TL Ingwerwürfel (fein)
4 Minzkrönchen

- Erdbeeren waschen, abzupfen, halbieren/vierteln. Johannisbeeren vom Stiel zupfen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark ausstreifen.
- Alle gewaschenen Beeren in das Bowlegefäß geben. Vanillemark, Zitronenabrieb, Honig, Ingwer und Himbeersirup zugeben. Gut verrühren, abdecken und etwa 2 Stunden kühl stellen. Danach mit gekühltem Johannisbeersaft und alkoholfreiem Sekt aufgießen, vorsichtig durchrühren. Die Bowle in Saftgläsern abfüllen und mit Minzkrönchen garnieren.



Beerengrütze mit Vanille-Orangenparfait

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (ohne Kühlzeit)

200ml Johannisbeersaft

200ml roter Traubensaft

1 EL brauner Zucker

Abrieb von je einer halben unbehandelten Orange, Zitrone und Limettenschale

1 Vanilleschote

1 Zimtstangen

1 ½ EL Maisstärke

150g Himbeeren

150g Brombeeren

100g Heidelbeeren

Parfait:

3 Eigelbe

150g Puderzucker

1 Vanilleschote

Abrieb von einer halben unbehandelten Orange

1 TL Orangengranulat

380ml geschlagene Sahne

Garnitur:

4 Minzkrönchen

Orangenzesten von eine unbehandelten Orange

1 Zimtstangen

1 Vanilleschote

- Eigelb mit Puderzucker über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen, danach kalt rühren. Vanillemark, Orangenabrieb, Orangengranulat unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Kalt ausgespülte Förmchen vorbereiten, Masse einfüllen und etwas stauchen. Im Tiefkühler 5-6 Stunden oder am besten über Nacht durchfrieren lassen.
- ¼ vom Johannisbeersaft zum Anrühren der Maisstärke zur Seite stellen. Den restlichen Johannisbeersaft mit Traubensaft zum Kochen bringen. Orangen-, Zitronen- und Limettenschalen, Vanilleschote und die angeschnittene Zimtstange zugeben. Den braunen Zucker zufügen und die angerührte Maisstärke unterziehen und anziehen lassen. Die Beeren zugeben, 4-5 Minuten ziehen lassen, kaltstellen.
- Vanille-Orangenparfait stürzen, auf flachem Teller mittig anrichten. Die Beerengrütze rundum mit anrichten, mit Orangenzesten bestreuen, mit gebrochener Zimtstange und geviertelten Vanilleschoten garnieren und das Minzkrönchen auf das Parfait setzen.



Marmor-Beerenkuchen

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

150g Butter
150g Mehl (Typ 405)
150g Zucker
4 Eier
1 TL Backpulver gehäuft
1 EL Kakaopulver
2 EL Milch
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und Orange
Mark einer Vanilleschote
2 Tropfen Bittermandelöl
2 EL Grieß für die Form
je 80g Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren
2 EL Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade
1 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
125ml Himbeersauce
4 Minzkrönchen

- Butter mit Zucker und Eiern gut verschlagen. Mehl mit Backpulver versieben, zufügen und langsam unterheben. Das Mark einer Vanilleschote, Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und Orange und Bittermandelöl zugeben. Kakaopulver mit etwas Milch anrühren und mit der Hälfte der Masse verrühren.
- Springform mit Backpapier auslegen, Innenrand ausbuttern, den Boden und Rand mit Grieß ausstreuen. Die helle Masse einfüllen und verteilen. Die restliche Masse mit Kakaopulver verrühren, obenauf einfüllen, mit einer Gabel einmarmorieren. Die Beeren darauf geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170° C ca. 40 Minuten backen. Anschließend mit verrührter Aprikosenmarmelade oder Orangenmarmelade einpinseln. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, Kuchen damit einpinseln (glasieren). Himbeersauce als Spiegel auf Mittelteller angießen, Kuchen in Tortenstücke schneiden, auf den Saucenspiegel setzen und mit Minzkrönchen garnieren.