

Frische Brombeeren mit Honig-Mandelschaum

»Die lockerste Vitaminbombe, die der Sommer zu bieten hat.«

Zutaten

600 g frische Brombeeren

2 EL Puderzucker

1 EL Zitronensaft

250 ml Milch

1 EL Mandelmus (Reformhaus)

2 EL Honig

1 TL Zimt oder Kakao

1 Die Brombeeren in einer Schale mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren und auf 4 Gläser verteilen.

2 Die Milch mit Mandelmus, Honig und Zimt in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen.

3 Die heiße Milch mit einem Milchschaumer aufschäumen und über die Brombeeren gießen. Nach Geschmack mit Zimtpulver oder Kakao bestäuben und servieren.

Variante: Auch hier kann mit verschiedenen Beerensorten variiert werden:

Versuchen Sie eine Mischung aus 400 g Erdbeeren und 200 g Blaubeeren.

Mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren und den Mandelschaum wie oben beschrieben zubereiten.

Produktinfo: Die Brombeere ist eine Kletterpflanze und gehört zur Familie der Rosengewächse. Brombeeren werden wegen ihres hohen Vitamingehalts meistens roh verzehrt, aber auch zu Marmelade und Gelee verarbeitet oder zur Herstellung alkoholischer Getränke wie Schnaps, Likör und Wein verwendet.

