



Himbeer-Posset

Zeit gesamt
🕒 2h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	280 g
Champagner	2 EL
Schlagsahne	400 ml
Zucker	4 EL
Himbeeren, frisch	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, Schneebesen

1. Beeren über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. In einem hohen Gefäß Himbeeren mit Champagner fein pürieren. Himbeerpüree mit einem Spatel durch ein Sieb drücken.
2. In einem Topf Sahne und Zucker auf mittlerer Stufe zum Kochen bringen. Sahne vom Herd nehmen und Himbeerpüree hineinrühren. Masse ca. 15 Min. abkühlen lassen und auf Gläsern verteilen. Himbeer-Posset im Kühlschrank ca. 2 Std. kühlen.
3. Himbeer-Posset mit frischen Beeren garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	11 g