

REZEPT FÜR BEERENTOPF



BEERENTOPF

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

20 Min. | + Zeit zum Ziehen

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 250 g Erdbeeren
- 250 g rote Johannisbeeren
- 1 Vanilleschote
- 350 g SweetFamily Einmachzucker
- 0,7 l Doppelkorn



4565

ZUBEREITUNG

387

Kcal

Pro Portion

1

Gramm

Eiweiß

49

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Himbeeren verlesen. Erdbeeren und Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Vanilleschote längs einritzen und Mark herauskratzen.

2. Beeren mit Vanillemark und -schote sowie Einmachzucker in ein sauberes Glas geben. So viel Korn darüber gießen, dass alles bedeckt ist. Eventuell einen sauberen Glasteller direkt auf die Beeren legen, damit sie unter die Oberfläche gedrückt werden.

3. Glas verschließen und Beerentopf an einem kühlen, dunklen Ort ca. 4 Wochen durchziehen lassen. Dabei Glas gelegentlich vorsichtig schwenken, damit sich der Zucker auflöst. Vor dem Servieren Vanilleschote entfernen. Der Beerentopf schmeckt als Bowle mit Sekt oder Mineralwasser aufgegossen, aber auch auf Waffeln, Pfannkuchen, zu Vanilleeis oder Topfkuchen.

Tipp:

Die 750 g Beeren können beliebig zusammengestellt oder durch eine tiefgekühlte Beerenmischung ersetzt werden.