

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

.

Beerenschmaus mit Apfelwein

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 350 g gemischtes Obst (Äpfel, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren...) 4 Zweige Zitronenthymian 80 g Zucker 100 ml Apfelwein 4 Kugeln Walnusseis

Beeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Apfel waschen entkernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Zweigspitzen zum Garnieren verwenden. Den Zucker in einem Topf mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Mit Apfelwein vorsichtig auffüllen und kurz aufkochen. Der Karamell muss sich lösen. Den Thymian und den Apfel zugeben, einige Minuten kochen lassen und dann erst die Beeren zugeben. Alles schwenken, bis das Obst gut heiß ist. Heiß mit Eis anrichten und mit Zitronenthymian garnieren.

Unser Tipp:

Kalter Beerenschmaus schmeckt auch mit einem Löffel Joghurt sehr lecker!
