

Dürluft-Gschlaber mit Vagante-Balsam

Erfrischendes "Himbeeri-Gschlaber mit Nidle" und einem "Sprutz" Himbeerschnaps
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 dl Himbeergelée oder -konfitüre
600 g Himbeeren, frisch oder gefroren
4 EL Himbeergeist
Saft einer Zitrone
3 dl geschlagener Rahm

Zubereitung:

Himbeergelée oder -konfitüre, Himbeergeist und Zitrone schön glattrühren.
Geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen. Zuletzt die Himbeeren begeben.

Tipp: Sollte die Masse zu dünn sein, kann man mit Rahmfestiger-Pulver (zum kalt Einrühren) etwas binden.

Kann auch gut mit Zitronenglacé serviert werden.