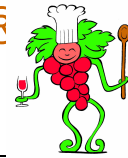




vividus-natürlich®
Kochrezept



Rezept: 1.201 – „Fruchtiges Dessert von Alma“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 6 Personen:

400 g Frischkäse - 200 g Zucker - Saft von 1 Zitrone - 1 Päckchen Vanillezucker –
400 ml Sahne - 1 Glas Sauerkirschen - 1 Dose Ananas oder Birnen –
100 g Mandelblätter - 1/2 Esslöffel Butter - 1/2 Esslöffel Zucker

Zubereitung:

- Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananas oder Birnen abtropfen lassen, in Stücke schneiden. Mandelblätter in Butter und Zucker bräunen.

In einer Schüssel eine Schicht Creme füllen, darauf die Sauerkirschen mit etwas Saft verteilen.

Wieder eine Schicht Creme darüber geben und Ananas oder Birnen darauf verteilen. Zum Schluss mit einer Schicht Creme abschließen, Mandelblätter darüber streuen.

Beilagen:

Butterbisquit

Weinempfehlung:

Sein vielfältiger, den Gaumen verwöhnender, Geschmack ist geprägt von reifer Johannisbeere, welche von einer weichen Säure gekonnt in Szene gesetzt wird. Ein Wein für viele Gelegenheiten des Lebens, so auch zum „Fruchtigen Dessert von Alma“

Weithin bekannt ist auch Luthers Tischspruch „Ihr rülpsset und furzet nicht, hat es euch nicht geschmecket?“

„vividus-natürlich® * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: info@vividus-natuerlich.de * www.vividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de