

HimbeerpunschsaUCE

Zutaten

1/8 l	Rotwein
375 g	Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
55 g	Kristallzucker
½	Zitrone (Saft)
1	Orange (Saft)
7 g	Stärkemehl (Puddingpulver, Maizena, etc.)
1 EL	Himbeergeist
1/2	Zimtstange, Kardamom

Arbeitsbeschreibung

Vorbereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten und abwiegen.

Herstellung: Röster

1. Ca. 1/3 der Himbeeren passieren. (durch ein Sieb)
2. Kristallzucker goldgelb karamellisieren anschließend mit Rotwein ablöschen.
3. Saft von den Zitronen & Orangen begeben und aufkochen.
4. Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren, gut durchkochen.
5. Himbeergeist einrühren und anschließend die restlichen Himbeeren unterheben.