



Deli Zimt Trinkessig

Blueberrys Zimt

Rezept

Zutaten

600 g	Heidelbeeren
50 g	Puderzucker
4 cl	Deli Zimt Trinkessig
1	Vanilleschote
2 dl	Milch
2 dl	Vollrahm
5	Eigelb
100 g	Zucker

Zubereitung

Vanillesauce

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einer Messerspitze herauskratzen.
2. Milch und Vollrahm mit Schote und Mark unter ständigem Rühren in Topf aufkochen.
3. In einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
4. Die warme Milch sorgfältig in das Eigelb einrühren.
5. Masse zurück in den Topf, und bei schwacher Hitze und ständigem vorsichtigen rühren aufschlagen bis die Sauce leicht andickt.
6. Durch ein Sieb treiben und leicht abkühlen.

Beeren

1. Die Heidelbeeren mit Puderzucker und Deli Zimt aufwärmen, mit Gabel leicht quetschen.
2. Die Heidelbeeren in einem tieferen Glas anrichten und mit der Vanillesauce übergiessen.

Ein himmlisches Dessert, einfach und voll sinnlicher Harmonie.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch