



## 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.

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld

Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70

[www.schloss-salenegg.ch](http://www.schloss-salenegg.ch)

Weingut  
Schloss



**Salenegg**

Mayenfeld

**Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld**  
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70  
[www.schloss-salenegg.ch](http://www.schloss-salenegg.ch)