

Halbgefrorene Brombeer-Gugelhupfe

6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

350 g Brombeeren
ca. 45 g Zucker (je nach Süße der Brombeeren)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 g Crème fraîche

Zum Verzieren:

50 g Brombeeren
Zitronenmelisseblätter
1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

- 1 Die Brombeeren pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Zucker, Zitronenschalen und Crème fraîche zum Brombeerpüree geben und kurz mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren.
- 2 Die Masse in die Silikon-Mini-Gugelhupf-Form füllen und mind. 2 Std. tiefkühlen.
- 3 **Zum Verzieren:**
Die Gugelhupfe vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Teller mit Brombeeren und Zitronenmelisseblätter anrichten.
- 4 Die Gugelhupfe mit Bourbon-Vanille-Soße servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Crème fraîche kann man auch Buttermilch verwenden.