

Zitronen-Rosmarin-Crème mit Himbeeren

für 4 Personen

Menge Zutaten

- 600 ml Sahne**
- 4 Rosmarinzweige**

- 100 g Zucker**
- 100 ml Zitronensaft**

- 125 g Himbeeren**

Zubereitung

Hinweis: über Nacht kalt stellen

Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen und im Mörser etwas anstossen. Mit der Sahne in einem Topf bis an den Siedepunkt erhitzen. 20 Minuten ziehen lassen, dann den Rosmarin abseihen.

Zucker zur Sahne geben und wieder erhitzen, 3 Minuten köcheln lassen.

Zitronensaft einrühren und die Mischung sofort in Förmchen füllen. Jetzt kalt stellen.

Die Himbeeren in 1 El Himbeerlikör 30 Minuten ziehen lassen, auf die Crème füllen und servieren.