

Vanille-Eis mit frischen Himbeeren

Für 4 Portionen

400 g frische Himbeeren	4 große Kugeln Vanilleeis	1 EL Zucker,
3 EL Marashino (Schnaps)	250 g Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillepudding-Pulver

Zucker in einem Topf vorsichtig karamellisieren. Frische Himbeeren leicht unterheben und mit Maraschino-Schnaps ablöschen. Vanillepudding unterheben und anschließend anrichten. Geschlagene Sahne und Vanilleeis daneben platzieren und mit der Himbeermischung übergießen.

Frank Rosin am 28. Juli 2014