



Bourbon Vanille mit Himbeersauce



Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Bourbon Vanille

Für die Himbeersauce:

125 g Himbeeren

1 EL Akazienhonig

Für das Macadamia-Brittle:

60 g Macadamianüsse

40 g Zucker

Außerdem:

80 g Brombeeren

60 g Himbeeren

Und so geht's:

1. Alles parat?
2. Macadamianüsse grob hacken.
3. Zucker gleichmäßig und dünn in eine trockene Pfanne streuen. Bei mittlerer Stufe erwärmen und schmelzen lassen, dabei nicht rühren.
4. Wenn der Zucker geschmolzen ist, sofort die gehackten Nüsse dazugeben und gut mischen, um das Karamell zu verteilen.
5. Die karamellisierten Nüsse auf ein Blatt Backpapier geben und abkühlen lassen.
6. Himbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einem Mixer pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
7. Honig zu der Himbeersauce geben und gut verrühren.
8. Bourbon Vanille mit Himbeersauce, Macadamia-Brittle und den Brombeeren genießen.