

JOGHURTEIS MIT PISTAZIENMAKRONEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

4 

- 12 Kugeln á 25 g Joghurt-Eiscreme
- 24 Pistazienmakronen
- 250 g Rhabarber
- 25 g Geleezucker
- 10 g Bresc Ingwerpüree

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden und gut waschen. Den Rhabarber mit dem Gelierzucker mischen und auf kleiner Flamme erhitzen. Den Gelierzucker auflösen und 20 Minuten leicht kochen lassen. Mit Ingwerpüree abschmecken und mit einem Schneebesen gut vermischen, abkühlen lassen. Die Makronen mit den Eiskugeln füllen und 3 Eismakronen pro Person auf einen Teller legen. Das Rhabarberkompott über die Makronen löffeln und mit Kresse garnieren.