



## Himbeer-Schaum

### Zutaten

- 500 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- 1,1 l Wasser
- 150 g feiner Grieß
- 150 g Zucker

### Zubereitung

Himbeeren mit 100 ml Wasser pürieren. Die Masse in einen großen Topf mit 1 Liter Wasser geben und zum Kochen bringen. Den Gries mit dem Zucker vermischen. Wenn die Beeren kochen, die Hitzezufuhr verringern und unter ständigem Rühren das Gries-Zuckergemisch hinzufügen. Das ganze muss noch einmal neu aufkochen und dann auf kleiner Hitze etwa 5 bis 10 Minuten köcheln.

Danach den Topf von der Platte nehmen und im Wasserbad auskühlen lassen.

Wenn der Brei handwarm ist, mit dem Mixer kräftig schlagen. Der dunkelrote Brei wird dann rosa und wächst durch die Luftblasen fast um die Hälfte an. In Portionsgläser abfüllen. Jetzt gründlich abkühlen und fest werden lassen.

Mit Sahne oder Früchten garnieren.

Der Schaum kann auch mit anderen Beeren zubereitet werden.