



Punschbeeren

mit Mohncreme

6 Personen

Zutaten

- 1/8 l lieblicher Rotwein
- 50 g brauner Zucker
- Abrieb von einer
- Globus Gold Zitrone
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 1 Sternanis
- 300 g gemischte
- Beeren, tiefgekühlt
- 50 ml Orangensaft
- 250 g Quark
- 50 g Zucker
- 30 g Mohn-Back
- 200 g Sahne
- Speisestärke

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Wein, Zucker, Zitronenabrieb und Gewürze aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gewürze herausnehmen, Beeren zugeben und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Orangensaft mit Stärke vermengen, zu den Beeren geben und abbinden. Quark mit Zucker und Mohn-Back verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die abgekühlten Punschbeeren in Gläser füllen. Danach die Mohncreme darauf geben und garnieren.

