

## Himbeer-Stängeli-Glacé

(Rezept-Idee aus: «Restenlos glücklich – Das Kochbuch der gemeinnützigen Gesellschaft Bern gegen Food Waste» Das Rezept wurde leicht angepasst).

**Zutaten:** (für ca. 6 Glacé-Stängeli à 0.75 dl)

- 200 g schön reife und süsse Himbeeren
- 80 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL milder Apfelessig
- nach Belieben 1-2 Blatt frische Minze, fein gehackt
- 1 ½ dl Rahm steif geschlagen

### Zubereitung:

Alle Zutaten mit Ausnahme des Rahms im Mixer fein pürieren. Nach Belieben die Masse durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Den steif geschlagenen Rahm zugeben und alles gut mischen.

Die Masse auf die Glacé-Förmchen\* verteilen. Die Förmchen verschliessen und das «Stängeli» einstecken. Über Nacht gefrieren lassen.

\*Wer keine Glacé-Förmchen hat, behilft sich mit kleinen Joghurt-Bechern. Das Holz-Stängeli erst einstecken, wenn das Glacé schon leicht gefroren ist.