MÖVENPICK

Stracciatella mit gebackenen Heidelbeeren

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Stracciatella

200 g Heidelbeeren

3 EL Ahornsirup

60 g Haselnüsse

40 g Zucker

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen.

3. Heidelbeeren auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Ahornsirup beträufeln und für 5-7 Min. in den Backofen geben. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

4. Haselnüsse in eine Pfanne ohne Öl ca. 5-7 Min. rösten.

5. Haselnüsse von der Schale befreien, die sich jetzt leichter lösen lässt, und grob hacken.

6. Zucker gleichmäßig und dünn in eine trockene Pfanne streuen, bei mittlerer Stufe erwärmen und schmelzen lassen, dabei nicht rühren.

7. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Nüsse dazugeben und gutmischen, um das Karamell zu verteilen.

8. Die karamellisierten Nüsse auf ein Blatt Backpapier geben und abkühlen lassen.

9. Stracciatella mit den Heidelbeeren und Haselnusskrokant servieren.