



Heidelbeeren mit feiner Sahne-Creme

 4 PERSONEN  20 MIN  SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 300 g Heidelbeeren
- 300 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Schuss Orangensaft
- 4 EL Honig
- 2 Spritzer Zitronensaft
- gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

- 1** Die Heidelbeeren waschen und 2/3 davon auf vier Gläser verteilen. Die restlichen in einen Topf geben und mit Vanillezucker und einem Schuss Orangensaft 4 – 5 Minuten zu einem Kompott einkochen.
- 2** **Unsere frische Saure Sahne** mit Honig und Zitronensaft abschmecken und auf die Gläser über den Heidelbeeren verteilen.
- 3** Das abgekühlte Kompott als oberste Schicht über die Sahne-Creme geben und mit gehackten Pistazien bestreuen.

