

Erdbeer - Kaltschale

Zutaten:

500 g Erdbeeren
4 EL Zucker
4 TL Speisestärke
400 ml Rotwein
4 EL Amaretto - Likör



Zubereitung:

- Für die Garnierung einige Erdbeeren beiseite legen.
- Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
- In einem Topf Rotwein und Zucker verrühren.
- Gezuckerten Rotwein aufkochen lassen.
- Erdbeerstücke unterrühren.
- Noch einmal aufkochen.
- Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren.
- Dann in die Erdbeermasse einrühren.
- Etwas köcheln lassen.
- Topf vom Herd nehmen und den Likör unterrühren.
- Auf 4 Dessertschälchen verteilen.
- Kaltschale im Kühlschrank kalt werden lassen.
- Mit einigen Erdbeerstücken garniert servieren.