

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



G'frojene Heidelbeer für 4 Lüüt (Heidelbeersorbet für 4 Personen)

- 400g Heidelbeeren
- 0,2 l Rotwein
- 100g Zucker
- 1 halbe Vanillestange

Die Vanillestange auskratzen, alle Zutaten miteinander aufkochen und ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen, den Heidelbeerbrei fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zucker abschmecken. Jetzt in der Eismaschine oder im Gefrierfach in einer großen Schüssel gefrieren lassen, dabei ca. alle 20 Min. mit einem Schneebesen kräftig umrühren.

Kugeln in Gläser abstechen, mit eingelegten Rumfrüchten (Bollaschnaps) servieren.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at