

## Himbeergelee-Herzen

### Zutaten:

200 g Himbeerpüree

2 EL Zucker

3 Blätter Gelatine

etwas Himbeergeist



### Zubereitung:

Himbeerpüree mit Zucker verrühren, eingeweichte, ausgedrückte Gelatine mit einem Schuss Himbeergeist erwärmen und ins Fruchtmarmelade einrühren. In kleine Silikonförmchen füllen und ins Tiefkühlfach geben.

Diese Herzen sind ein passender Begleiter und eine nette Dekoration bei verschiedensten Kuchen, Palatschinken, Desserts und Eisbechern.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
die Steirerhof-Pâtisserie*



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf

Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0

[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)