



Himbeeren Crème

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe

Dessert

Die **Himbeere** stammt ursprünglich aus **Europa** und **Westasien**.

Schon in der **Antike** war sie bekannt - die **Römer** sammelten und kultivierten sie in ihren Gärten. Später verbreitete sie sich in ganz **Europa** und wurde im **Mittelalter** gezielt angebaut.



Zutaten für 8 Personen

750 g Himbeeren
2 Päckchen Vanillezucker
120 g Zucker
2 EL Zitronensaft
500 g Rahmquark
2,5 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung

1. Himbeerpüree: Einige Himbeeren für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Himbeeren zusammen mit Vanillezucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben. Pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Etwas Püree für die Garnitur beiseitestellen.
2. Zucker und Rahmquark mit Himbeerpüree glattrühren. Geschlagenen Rahm unter die Quark-Himbeermasse ziehen.
3. Kurz vor dem Servieren Himbeerpüree und einige Himbeeren auf der Crème verteilen.