



# Brombeer-Schaum

für 4 Personen

## Zutaten

600 g frische  
Brombeeren  
2 EL Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
250 ml Milch  
1 EL Mandelmus  
(Reformhaus)  
2 EL Honig  
1 TL Zimt  
etwas Zimt oder Kakao  
zum Bestäuben

## Zubereitung

Die Brombeeren in einer Schale mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren und auf 4 Gläser verteilen.  
Die Milch mit Mandelmus, Honig und Zimt in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen.  
Die heiße Milch mit einem Milchschaumer aufschäumen und über die Brombeeren gießen.  
Nach Geschmack mit Zimtpulver oder Kakao bestäuben und servieren.



## Tipps und Tricks

Auch hier kann mit verschiedenen Beerensorten variiert werden: Versucht eine Mischung aus 400 g Erdbeeren und 200 g Blaubeeren. Mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren und den Mandelschaum wie oben beschrieben zubereiten.

