

## Rezept der Woche:



## Beschwipste Heidelbeeren

### Zutaten:

500g Heidelbeeren, 300g Zucker, 600ml Rotwein, 300ml Curacao blue, 2 Nelken

### Zubereitung:

Die Heidelbeeren mit dem Zucker vermischen und in ein genügend großes Deckelglas einfüllen. Die Nelken hinzufügen. Nun den Rotwein und den Curacao blue darüber gießen und das Glas sofort verschließen.

Die Heidelbeeren mindestens 6 Wochen an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen, dabei gelegentlich schwenken.

Sie schmecken gut zu Vanilleeis, Pudding oder als Einlage im Cocktail.

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**



Hauke Müller > Tel. 05808-749  
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt  
[www.muellers-heidelbeeren.de](http://www.muellers-heidelbeeren.de)