

4 Pax

Cranberries glaciert

Zutaten

3 EL	Feinkristallzucker
125 ml	Weißwein
½	Vanilleschote (ausgeschabt)
200 g	Cranberries
1 TL	Vanillepuddingpulver



Arbeitsbeschreibung

1. Cranberries waschen und abtropfen lassen.
2. 3 EL Feinkristallzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, mit 125 ml Weißwein ablöschen, ½ Vanilleschote dazugeben und um die Hälfte reduzieren.
3. Mit angerührtem Vanillepuddingpulver leicht binden.
4. Cranberries dazugeben, einmal kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel gießen.