



## GEEISTE TRAUBEN MIT ACETO-BALSAMICO-SAUCE

Unser Tipp



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Eiweiss  
20 g Zucker  
400 g Trauben, blau oder weiss

Zucker zum Bestreuen

#### Sauce:

1 dl Aceto Balsamico  
1 dl roter Traubensaft  
80 g Zucker  
2 dl Rahm



### ZUBEREITUNG

- 1 Für die geeisten Trauben das Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
- 2 Die Trauben in die Eischneemasse tauchen, mit Zucker bestreuen und im Tiefkühler 10-15 Minuten anfrieren lassen.
- 3 Für die Sauce Aceto Balsamico, Traubensaft sowie Zucker aufkochen und bei grosser Hitze um die Hälfte reduzieren, mit Rahm auffüllen und kurz durchkochen.
- 4 Die geeisten Trauben auf Tellern anrichten und mit der lauwarmen Sauce servieren.

Weitersagen | | | | |

© AM  claimer

Schweiz. Natürlich.