



Mandelbecher mit Amaretto und Beeren

Zutaten (für 10 Portionen)		Menge
	Gemahlene Mandeln	125 g
116046	Speisestärke (Mondamin UFS)	50 g
	Milch	1250 ml
	Zucker	100 g
	Bourbon Vanillezucker	2 ½ TL
	Amaretto	6 EL
447539	Honneurs-Beerenmischung	650 g
	Mandelblättchen und Beeren zum Verzieren	

Zubereitung:

1. Gemahlene Mandeln rösten.
2. Speisestärke in der kalten Milch anrühren.
3. Die restliche Milch mit Zucker, Vanillezucker und gerösteten Mandeln zum Kochen bringen.
4. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.
5. Amaretto hinzufügen und unter Rühren etwas abkühlen lassen.
6. Creme abwechselnd mit den Beeren in Dessertgläser füllen.
7. Mit gerösteten Mandelblättchen und Beeren verzieren.

Nährwerte pro Stück

Energie	1230 kJ / 294 kcal
Eiweiß	7 g
Fett	12 g
Kohlenhydrate	35 g