

Magische Ostern in Schwaz

Beerenragout

Rezept für 4 Personen

250 g (TK-)Beeren gemischt

50 g Zucker

Zimt

Kirschlikör

Rum

etwas Vanillezucker

2 EL Maisstärke

Zitronenzesten

Orangenzesten

Die Beeren mit Zucker und Vanillezucker aufkochen und anschließend mit Rum und Kirschlikör ablöschen. Mit Orangen- und Zitronenzesten abschmecken. Nach Geschmack kann auch Saft beigegeben werden. Mit Zimt verfeinern und mit etwas Maisstärke binden.