

# Heidelbeercreme



## Zutaten:

### *für die Creme:*

200g Sahne  
250g Mascapone  
100 ml Eierlikör  
60g Zucker  
1 Päckchen Vanille-Zucker bzw.  
Mark einer Vanilleschote  
1 Päckchen Sahnesteif

### *für die Fruchtmasse:*

1 kleines Glas Heidelbeeren  
1 Esslöffel Ingwermarmelade  
1 Esslöffel Amaretto  
1/2 Stange Zimt  
1/2 Sternanis  
50g Zucker

## Zubereitung:

1. Den Mascapone mit dem Zucker, Vanille-Zucker bzw. Vanillemark und dem Eierlikör cremig rühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif sehr fest schlagen und vorsichtig unter den Mascapone heben.
2. Für die Fruchtmasse die Heidelbeeren abgießen und dabei den Saft auffangen. Den Saft und alle restlichen Zutaten dazugeben und so lange einkochen lassen bis eine sehr dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen, die Gewürze entfernen und die Heidelbeeren dazugeben.

Jetzt alles schichtweise in eine Glasschüssel geben und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.