

Mandarinen-Sillabub

 25 Min.

4 Mandarinen, nur Saft
(ergibt ca. 2 dl)

2 EL flüssiger Honig

2 Zweiglein Thymian

4 Mandarinen, geschält,
in Scheiben

4 EL Granatapfelkerne

1 EL Grenadinesirup

2 dl Vollrahm, kalt

Zeit in der Küche: ca. 25 Min.

1. Mandarinen-saft und Honig mit dem Thymian auf ca. 1 dl einkochen, auskühlen. Thymian entfernen.
2. Mandarinen und Granatapfelkerne in Schälchen anrichten. Grenadinesirup darüberträufeln. Rahm mit 3 EL Mandarinen-sirup mit den Schwingbesen des Handrührgeräts knapp steif schlagen, auf den Früchten verteilen, restlichen Mandarinen-sirup darüberträufeln.

Portion: 275 kcal, F 18g, Kh 26g, E 2g



Tipp: Statt Mandarinen Orangen verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Mandarinen-sirup und Schlagrahm ca. ½ Tag im Voraus zubereiten. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.