

Coupe Holunder

2 TL Maizena, 1 dl Rotwein, 4 EL Zucker, $\frac{1}{2}$ Vanillestengel, aufgeschlitzt, 250 g Holunderbeeren, 1,5 dl Rahm, Vanilleglace.

Maizena mit 2 Esslöffel Rotwein verrühren. Restlichen Rotwein, Zucker und ausgekratztes Vanillemark und Stengel aufkochen, 10 Minuten kochen lassen. Den Vanillestengel entfernen, die Beeren beifügen. Das Maizena mit dem Rotwein verrühren, zum Kompott geben und nochmals kurz aufkochen.

Den Rahm steif schlagen. Je zwei Kugeln Glace in ein Coupeglas geben, das Holunderkompott darüber verteilen. Mit Rahm garnieren.