



# MARINIERTE BEEREN MIT THAI-BASILIKUM-SAHNE UND LANGPFEFFER



Für 4 Personen

## ZUTATEN

### Für die Früchte:

500 g gemischte Beeren nach Wahl  
2 EL Orangenlikör  
2 TL Puderzucker  
2 TL Limettensaft

### Für Basilikum-Schlagsahne:

200 g kalte Sahne  
1 EL klein geschnittener Thai-Basilikum  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Rispe Langpfeffer-Korn

## ZUBEREITUNG

Die Beeren verlesen und je nach Bedarf waschen und abtropfen lassen. Große Früchte wie z. B. Erdbeeren halbieren. 4 schöne, große Beeren für die Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Beeren mit dem Orangenlikör, Puderzucker und Limettensaft in einer Schüssel vorsichtig mischen. 20 Min. kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die kalte Sahne mit dem klein geschnittenen Thai-Basilikum und dem Vanillezucker steif schlagen. Die marinierten Beeren in Glasschalen oder großen Weinkelchen anrichten. Mit einem Klecks Basilikum-Schlagsahne bedecken und mit den beiseitegelegten Beeren garnieren. Den Langpfeffer mit einer Muskatreibe über das Dessert fein reiben. Sofort servieren.