

ESSBARES BLUT / HALLOWEEN BLUT ZUM ESSEN / OHNE INNEREIEN / VEGAN



Für Halloween kann die Dekoration nicht gruselig genug sein. Mit diesem essbaren Blut könnt ihr Torten oder Cupcakes füllen und euer Gebäck damit dekorieren. Es sieht ziemlich realistisch aus, gerade auch als Blutspritzer auf z. B. Brownies, als Füllung läuft es beim Anschneiden aus deiner Torte. Du kannst es auch als Dessert Soße verwenden oder die Sauce in z. B. Spritzen abfüllen und so servieren. Im Kühlschrank gelagert ist das Himbeerblut eine Woche haltbar.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 3

ESSBARES BLUT

Verrühre die Zutaten in einem Topf und zerstampfe sie dabei mit dem Whacker, sodass ein Fruchtpüree entsteht. Lasse es etwa 1 Minute köcheln und passiere es dann durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen. Fülle das Blut in ein luftdichtes Gefäß ab und lasse es abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ESSBARES BLUT:

- 600 g** Himbeeren (TK)
- 150 g** Zucker
- 3 TL** Tonkapaste