

Süße Himbeer-Bruschetta

Für 2 Personen

4 Scheiben Brioche 250 g Himbeeren 1 Zitrone, unbehandelt
4 EL Blütenhonig, flüssig 200 g Crème-fraîche

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Brotscheiben auf einem Blech in den Backofen geben und goldbraun rösten. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Schale abreiben. Anschließend den Saft und den Abrieb mit der Crème fraîche und zwei Esslöffel Honig verrühren. Die Masse mit einem Spritzbeutel auf den Brotscheiben verteilen und mit den Himbeeren belegen. Die Bruschetta auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Honig garnieren.

Christoph Buchmüller am 14. Januar 2010