



Beerenfüllung



**Rezept für: ca. 1 kleine Torte,
1 Biskuitrolle oder 5 - 10 Pocket Pies**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Zutaten:

300 g (1 Packung) TK-Beerenmischung*
50 g Zucker
2 EL Speisestärke
2 EL kaltes Wasser

Kathrin*: Mischung aus roten und schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren

Zubereitung:

Die Beerenmischung tiefgekühlt mit dem Zucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren (bei mittlerer Hitze) leicht einköcheln (Beeren geben genug Wasser ab) lassen, bis die Beeren etwas eingekocht sind (etwa 10 - 15 Minuten).

Stärke mit dem Wasser verrühren und unter ständigem Rühren zu den Beeren geben und auf kleinster Stufe weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren schön eindicken lassen. Abkühlen lassen und in ein Gefäß umfüllen. Dann nach Belieben als Füllung verwenden.

