

„Debesmanna“ – lettischer Himmelsbrei

Auch wenn die Bewohner des kleinen Landes an der Ostsee es gerne herzhaft mögen, so darf natürlich auch in Lettland nicht auf eine Nachspeise verzichtet werden. Denn der Lette ist sehr gastfreundlich, darum bringt er immer ein Gastgeschenk mit und lässt seinen Gast nie mit leerem Bauch das Haus verlassen.

Wir stellen Ihnen nun **Debesmanna** vor, die Nachspeise wird auch „Himmelsbrei“ genannt und schmeckt nicht nur Kindern! Der Nachtisch wird aus Grieß, sauren Beeren oder Früchten zubereitet. Einen ausgezeichneten Himmelsbrei kann man aus Moosbeeren (Preiselbeere) vorbereiten. Nach dem Kochen muss man diesen Nachtisch lange schäumen, damit die ganze Masse so luftig ist, dass sie in Milch leicht schwimmt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Vorbereiten und Genießen! Eine schöne Adventszeit - Frohe Weihnachten oder lettisch „Priecīgus Ziemassvētkus“!

Zutaten für 4 Schälchen:

- 375 ml Cranberry-Nektar (Preiselbeeren)
- 40 g Grieß
- 60 g Zucker
- 100 ml Schlagsahne
- Zitronenmelisse



Zubereitung:

Der Cranberry-Nektar wird zusammen mit dem Zucker aufgekocht. Anschließend rühren Sie das Breipulver hinein und lassen die Masse weitere 5 Minuten köcheln, bis sie zu einer Creme verquillt.

Die Creme wird fein püriert und direkt kaltgestellt. Nach ca. 1 Stunde wird sie mit dem Schneebesen des Handrührgeräts für weitere 5 Minuten aufgeschlagen.

Die Schlagsahne ebenfalls mit dem Schneebesen steif schlagen und unter die Creme heben. Die fertige Masse wird erneut für ca. 1 Stunde kaltgestellt und anschließend in Schälchen abgefüllt. Melissen-Blätter passen hervorragend zu dieser cremigen Nachspeise.

Die lettischen Freunde aus Saldus empfehlen etwas Milch auf die Oberfläche zu geben oder einfach Milch dazu zu trinken.

Labu apetīti!