

ERSTE ERNTE UND SCHWARZE JOHANNISBEEREN IN VANILLEMILCH

Erste Ernte und schwarze Johannisbeeren in Vanillemilch

Meine erste Ernte! Mein Vater hat vor einiger Zeit gesagt, dass ich zu ungeduldig wäre. Ich kann nicht säen und drei Tage später ernten. Da hat er wohl recht, aber es trifft meine Ungeduld sehr gut. Zum Glück hatte ich auch Kresse gesät ☐

Wie dem auch sei, an diesem Wochenende war es so weit. Ich bin raus auf meine Ländereien gezogen, mit meinem Eselskarren.... na gut, ich bin in den Garten gegangen, mit einem kleinen Schüsselchen. Mein Beute: schwarze Johannisbeeren, Radieschen und etwas Rhabarber. Stolz wie Oskar war ich und habe Bessere Hälfte eins seiner Lieblingsdesserts gemacht - Johannisbeeren in Vanillemilch.



Aber zurück zur Ernte:

ein Schälchen schwarze Johannisbeeren....



... drei Stangen Rhabarber...



... und ein Bund Radieschen...



Juhu!

Zutaten für 2 Gläser Johannisbeeren in Milch:

2 Hände voll schwarze Johannisbeeren

2 EL Zucker

2 Messerspitzen gemahlene Vanille

250ml Milch

Zubereitung:

Ich habe wohl vergessen wie mühselig die Johannisbeeren Ernte ist. Wenn man die Beeren dann endlich geerntet hat wollen sie noch von den Rispen gezupft werden... aber was tut man nicht alles.

Die küchenfertigen Johannisbeeren auf zwei Gläser verteilen und zuckern. Die Milch mit der gemahlten Vanille verrühren und in die Gläser aufteilen. Einmal gut rühren damit sich der Zucker löst und sofort servieren.

Lecker!

