## <u>Schwarze Johannisbeeren mit</u> <u>der Beerenpresse</u>







Fotos und Tipp zur Verfügung gestellt von Karin AM

Schwarze Ribiselernte durch die Beerenpresse!

Ergebnis: 2 Liter Mus!

Und das ganze ohne auch nur einmal die Presse auseinanderzunehmen.

## Der Trick:

Zeit lassen, immer nur 1 Hand voll durchlassen und warten bis es durch ist und ein hölzerner Schaschlikspiess. Mit dem kann man, wenns mal etwas stockt ganz einfach nachhelfen, ohne etwas kaputt zu machen.





Die fertigen Eiswürfelportionen kann man verwenden für Smoothies, Nachtisch, Kinderfrühstück, Haferbrei, Joghurt, etc.