

# Panettone mit Himbeeren

## Zutaten (für 8 Personen):

- 1 Panettone
- 2 EL Puderzucker
- 500 g tiefgefrorene Himbeeren
- alternativ: tiefgefrorene rote Früchte
- Vanille-Eis

Früchte auftauen und nach Bedarf etwas erwärmen. Den Panettone mit dem Puderzucker in einen Plastikbeutel geben. Verschließen und schütteln, bis sich der Puderzucker auf dem Kuchen gut verteilt hat. In Scheiben schneiden und mit den Früchten und Vanille-Eis servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 08.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)