

Wasserkefir Kaltschale mit Goji-Beeren

300g Waldbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

50g getrocknete Goji-Beeren (durchweicht, aus dem Wasserkefir-Ansatz)

1 Liter Wasserkefir

ca. 10 Blatt Gelatine

Rohrzucker

24 bis 48 Stunden nach dem Wasserkefir-Ansatz die Gelatine 10 Min. in kaltes Wasser legen, danach ausdrücken. Wasserkefir abgießen, Goji-Beeren beiseite legen. Wasserkefir mit Gelatine binden. In mehrere flache Teller füllen. Goji-Beeren und frische Beeren nach Belieben zuckern und als Nester in die Mitte der Teller legen. Eiskalt servieren.