Buttermilchdessert

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 ML	Buttermilch
50 G	Backzucker
1 TL	Vanillezucker
	abgeriebene Zitronen- und Orangenschalen
200 ML	Schlagobers
4 BLATT	Gelatine

Zubereitung

1. Schlagobers nicht allzu steif schlagen.
2. Buttermilch, Backzucker, Vanillezucker,
   Zitronen- und Orangenschale verrühren.
3. Eingeweichte, in Zitronensaft aufgelöste Gelatine unter die Creme rühren.
4. Schlagobers unterheben.
5. Anschließend in Gläschen abfüllen und kühlstellen.
6. 150g Obst nach belieben fein pürieren
   oder 200g Fruchtpüree leicht erwärmen.
7. 3 Blatt eingeweichte Gelatine im lauwarmen Fruchtpüree unterrühren.
8. Über die erkaltete Buttermilchcreme füllen.
9. Anschließend nochmals kühlen und vor dem Verzehr beliebig dekorieren.

SEMINAR BÄUERINNEN