



Sommerliches Buttermilch- Dessert



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
ca. 6 Gläschen



Zubereitungszeit
1 Stunde + 2,5 Stunden Kühlzeit

Zutaten

Creme

300 ml Buttermilch

150 gr Joghurt natur

70 gr Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 Blätter Gelatine

Zitronenabrieb nach Geschmack

Zum Dekorieren

Limetten und Zitronenscheiben

Minzblätter



Zubereitung

Die Gelatine ca. 5 Minuten im kalten Wasser einweichen. In einer Schüssel Buttermilch mit Joghurt, beiden Zuckersorten und Zitronenabrieb verrühren. 5 Esslöffel davon in einen kleinen Topf geben und erwärmen.

Die Gelatine ausdrücken und in der warmen (aber nicht kochenden!) Buttermilch- Mischung auflösen.

Esslöffelweise von der kalten Buttermilchmischung zum Topf geben, bis die Temperaturen beiden Mischungen gleich sind. Den Topfinhalt in die Schüssel geben und gut verrühren. Die Buttermilchcreme 20 Minuten kalt stellen.

Die kalte Sahne aufschlagen und anschließend in die Buttermilchcreme unterheben. Die fertige Masse in ca. 6 Gläsern gleichmäßig verteilen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen, um fest zu werden.

Vor dem Servieren mit Minzblätter, Zitronen- und Limettenscheiben dekorieren und genießen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

