



BUTTERMILCHWÖLKCHEN MIT HIMBEERPÜREE

 4 Personen  20 Minuten / 3h kühlen

ZUTATEN

500 ml Buttermilch
3-5 Blatt Gelatine
2-3 EL feiner brauner Zucker
Schale von 1 Bio Limette
Bourbon Vanilleschote (ausgekratzt)
oder 1 Tütchen Vanille Aroma
150 g gefrorene Himbeeren
2 EL feiner brauner Zucker
Frische Himbeeren zur Dekoration

TIPP

Buttermilch enthält wertvolles Calcium und ist gut verträglich.

www.bowlsisters.de

ZUBEREITUNG

- Einen Teil der Buttermilch langsam erwärmen – nicht kochen. Zucker unterrühren.
- Gelatine vorher wie auf der Packung beschreiben einweichen und langsam nacheinander in die warme Buttermilch unterrühren.
- Vanille und abgeriebene Limettenschale sowie den Rest Buttermilch unterrühren.
- In kleine Förmchen oder Gläser abfüllen und 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- Für das Püree die gefrorenen Himbeeren auftauen und Zucker pürieren.
- Die Wölkchen auf einen Teller stürzen und mit dem Püree und den frischen Himbeeren dekorieren.
- Guten Appetit!