

Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Fruchtige Erdbeer- Buttermilchspeise

Zutaten:	Zubereitung:
12 Blatt weiße Gelatine	Ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
500 g Erdbeeren 500 ml Buttermilch 80 g Zucker	Waschen, putzen, mit dem Mixstab pürieren. Unterrühren.
<p>Die Gelatine ausdrücken, in einem Kochtopf bei schwacher Hitze auflösen. Vom Herd nehmen. <b>Temperaturausgleich vornehmen:</b> 2 EL von der Buttermilchmasse unter die Gelatine rühren, anschließend die Gelatine unter Rühren unter die restliche Buttermilchmasse rühren. Das Dessert in Gläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Mit frischen Erdbeeren garniert servieren.</p>	
<p>Tipp: Das Dessert lässt sich auch aus gefrorenen Früchten herstellen. Die Erdbeeren lassen sich durch anderes Obst ersetzen. (Zwetschgen, Aprikosen, Johannisbeeren.....)</p>	

