



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten für 4 Portionen:

333,333333333 ml	Buttermilch
166,666666667 ml	Sauerrahm
0,66666666667 Stk.	Zitronen
4 Blätter	Gelatine
4 dag	Staubzucker
0,66666666667 Pkg.	Vanillezucker
0,66666666667 Schuss	Rum (38 %)

#### Mein persönlicher Tipp

Statt Buttermilch können auch Joghurt oder Sauermilch verwendet werden.:

#### Rosi Prem

Seminarbäuerin aus Innsbruck-Land

#### Quellen:

- Tiroler Bäuerinnenorganisation-Kufstein: „Brauchtum und Kostbarkeiten“

## Buttermilchdessert

#### Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Buttermilch, Zucker, Vanillezucker und Zitrone (Saft und Schale) verrühren.
- Gelatine gut ausdrücken und in Rum erwärmen, zur Buttermilch geben und zuletzt den steif geschlagenen Rahm unterheben.
- In kleine Dessertschüsseln oder Gläser geben und mit Früchten der Saison garnieren.
- Vor dem Servieren 2-3 Stunden kalt stellen.