



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

333,333333333 ml	Buttermilch
166,666666667 ml	Sauerrahm
0,6666666666667 Stk.	Zitronen
4 Blätter	Gelatine
4 dag	Staubzucker
0,6666666666667 Pkg.	Vanillezucker
0,6666666666667 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

