



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

0,5 l Buttermilch
0,5 TL Agar-Agar
3 EL Holunderblütensirup
150 g Beeren
Orangenschale
Orangensaft

Mein persönlicher Tipp

Agar-Agar ist ein pflanzliches Geliemittel aus Algen. Bei der Verarbeitung sind die Verarbeitungshinweise auf der Verpackung zu beachten.



Helga Mayer

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Buttermilch-Beerendessert

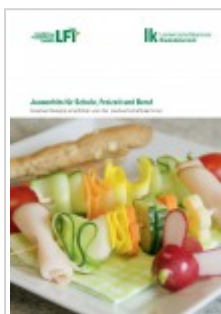


Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Agar-Agar in Wasser und Holunderblütensirup verarbeiten (ersatzweise 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holunderblütensirup leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin schmelzen.)
- Buttermilch damit vermischen und evtl. mit Orangensaft und –schale verfeinern.
- Die Beeren gleichmäßig auf Gläser verteilen und diese dann mit der Buttermilchmischung auffüllen.
- Die Masse bis zum Verzehr im Kühlschrank min. 2 – 3 Stunden stocken lassen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

