



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

0,25 l Buttermilch
0,25 l Apfel-Himbeersaft
1 Schuss Holunderblütensirup
3 Blätter Gelatine

Mein persönlicher Tipp

Apfel-Himbeersaft kann selbstverständlich durch andere Direktsäfte vom Bauernhof wie z. B. Birnen-Holundersaft, Apfel-Ribiselsaft etc. ersetzt werden – erlaubt ist was schmeckt!:

Elisabeth Hochmeir

Seminarbäuerin im Bezirk Gmunden

Quellen:

- Romana Schneider & Monika Lindbichler-Sohneg: *Kursunterlage Flotte Party- Snacks- Kleine Happen für Feste und Gäste*

Apfel-Himbeerschaum im Glas

Zubereitung

- o Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und erweichen.
- o Mit den restlichen Zutaten vermischen, in eine ISI-Flasche füllen, 2 ISI-Patronen eindrehen und 4-5 Stunden kalt stellen.
- o Vor Gebrauch gut schütteln.
- o Beim Servieren einfach in die gewünschten Gläser spritzen.