

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

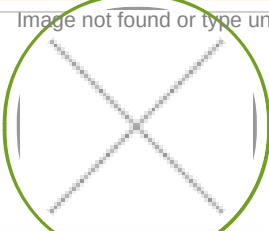
Zutaten:

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!

Image not found or type unknown



Elisabeth Hochmeir

Seminarbäuerin im Bezirk Gmunden

Apfel-Himbeerschaum im Glas



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



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

