

Buttermilchkaltschale

Kaltschale mit Buttermilch ist im Sommer erfrischend und lecker. Als Dessert oder auch als süße Mahlzeit - Buttermilchkaltschale schmeckt.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker Kaltschale
- Himbeer-Johannisbeer
- 35 g Zucker
- 200 ml kaltes Wasser
- 500 ml kalte Buttermilch
- etwa 125 g gemischtes Beerenobst
- Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich eine Kaltschale mit Buttermilch zu?:

1 Buttermilchkaltschale zubereiten:

Pulver mit Zucker in einer Rührschüssel mischen. Wasser und Buttermilch hinzufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Kaltschale in den Kühlschrank stellen.

2 Servieren:

Beeren waschen, bzw. verlesen und evtl. klein schneiden. Buttermilchkaltschale vor dem Verzehr nochmals kurz durchrühren und auf Schälchen verteilen. Mit frischem Beerenobst und Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Buttermilchkaltschale ist auch tolles erfrischendes Sommergetränk.