

Erdbeer-Buttermilch-Dessert

Ein erfrischendes Buttermilch Dessert mit Erdbeeren im Glas serviert - schnell & einfach zubereitet.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g tiefgekühlte Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen
weiß
6 EL kaltes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 ml Buttermilch

Wie bereite ich ein Erdbeerdessert mit Buttermilch zu?:

1 Vorbereiten:

Erdbeeren in einer Schüssel auftauen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren pürieren, mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. 2 EL davon für die Verzierung beiseitestellen. Buttermilch unter das Püree rühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL von dem Püree mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Püree verrühren. Püree in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.

3 Verzieren:

Erdbeer-Buttermilch-Dessert vor dem Servieren mit übrigem Erdbeerpüree verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch frische Erdbeeren verwenden.

