

Erdbeer-Buttermilch-Shake

Ein cremiger Shake mit Erdbeeren und Buttermilch, ideal für den Sommer

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g frische oder tiefgekühlte Erdbeeren
500 ml Buttermilch
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack

1 Vorbereiten:

Frische Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. **Oder** tiefgekühlte Erdbeeren auftauen lassen und mit dem entstehenden Saft pürieren.

2 Zubereiten:

Buttermilch in eine Rührschüssel gießen, Quarkfein zugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Auf etwa 4 Trinkgläser verteilen. Erdbeerpüree darauf gießen und den Drink gut gekühlt mit einem Strohhalm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack können Sie auch Zitronen-Geschmack verwenden und den Shake mit anderen Früchten zubereiten.
- Am besten schmeckt der Shake mit kalter Buttermilch.