

# Göttliche Himbeer-Buttermilch

Ein gestürztes Dessert mit Apfelsaft und Buttermilch.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

2 Btl. Dr. Oetker Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
500 ml Apfelsaft oder  
Johannisbeernektar  
200 g Zucker  
500 ml Buttermilch

Wie mache ich ein leckeres Himbeer-Buttermilch-Dessert?:

## 1 Zubereiten:

Zunächst **1 Beutel** Götterspeise nach Packungsanleitung, aber mit 500 ml (1/2 l) Fruchtsaft und 100 g Zucker, zubereiten. Götterspeise in Dessertgläser oder eine Dessertschale (Inhalt etwa 1 l) füllen, dann in den Kühlschrank stellen, bis es fest ist.

2 Die Götterspeise "aushöhlen", so dass eine Schicht von 2 cm die Dessertgläser oder -schale bedeckt. Übrige Götterspeise beiseite stellen.

3 **Zweiten Beutel Götterspeise** nach Packungsanleitung, aber mit Buttermilch und 100 g Zucker, zubereiten. Topf vom Herd nehmen und unter Rühren die "ausgehöhlte" Götterspeise zufügen. Die Buttermilch-Götterspeise auf die gelierte Götterspeise geben. Dessert mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Nach Wunsch das Dessert stürzen. Die Götterspeise vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Form kurz in warmes Wasser stellen, dann stürzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert können Sie sehr gut am Vortag zubereiten.
- Statt Götterspeise Himbeer-Geschmack können auch andere Geschmacksrichtungen verwendet werden.

