

# Buttermilch-Himbeer-Smoothie

Sommerlich, erfrischend, lecker: Mit dem Rezept für den Buttermilch-Himbeer-Smoothie wird nicht nur das Frühstück zum Genuss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| 400 ml        | Buttermilch                           |
| 200 g         | gefrorene Himbeeren                   |
| 1 Prise       | Orangenschale (Bio und fein gerieben) |
| 2 EL          | Agavendicksaft                        |
| Nach Belieben | Minzeblätter                          |

## Zubereitung

1. Für den **Buttermilch-Himbeer-Smoothie** die Buttermilch in einen Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß füllen, die Orangenschale zufügen und beides mit dem Stabmixer gut aufschlagen. Nun die gefrorenen Himbeeren zufügen und alles fein pürieren.
2. Den Smoothie in Longdrinkgläser füllen, nach Belieben mit Agavendicksaft süßen. Die Minze waschen und als Garnitur am Glas befestigen. Den Smoothie schnell servieren.

## Tipp

Zum Buttermilch-Himbeer-Smoothie kann man auch frische Himbeeren servieren. Alternativen zum Süßen: Honig oder Sirup.