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.