Waldmeister-Buttermilchcreme

Das Rezept von der Waldmeister-Buttermilchcreme schmeckt schön leicht und erfrischend. Ein tolles Sommer-Dessert für groß und klein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h

Zutaten

Für die Creme

500 ml	Buttermilch
200 ml	Waldmeistersirup
6 Blätter	Gelatine (weiß)
80 g	Staubzucker
200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Vanillezucker
Nach Belieben	Erdbeeren

Zubereitung

1. Für die **Waldmeister-Buttermilchcreme** die Buttermilch mit dem Waldmeistersirup in einer Schüssel geben und verrühren. Dann schon mal die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

2. Jetzt das Schlagobers mit dem Staubzucker steif schlagen und zur Seite stellen.

3. Nun die Gelatine in einem Topf zum schmelzen bringen (nicht kochen) und 5-6 EL von der Buttermilch einrühren. Danach die Masse zurück zur restlichen Buttermilch geben und gut verrühren. Im Anschluss das Schlagobers unterheben.

4. Dann die Masse auf Gläser/Schalen verteilen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen (besser über Nacht).

5. Kurz vor dem Servieren, beliebig viel Schlagobers mit etwas Vanillezucker steif schlagen und auf die Creme dressieren. Die Masse reicht für 4 große oder 5-6 kleinere Portionen. Am besten schmecken Erdbeeren dazu.

Tipp

Die Waldmeister-Buttermilchcreme kann man natürlich auch mit anderen Früchten servieren.