

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### BUTTERMILCH KALTSCHALE MIT BEEREN

#### ZUTATEN:

1 Stk.	Zitrone
2 Stk.	Eigelb (oder 1DL Schlagrahm verwenden)
5 EL	Zucker
7 DL-1 Lt.	Buttermilch
250 g	Gemischte Beeren (Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren & Erdbeeren)
6 Stk.	Löffelbiscuits

#### ZUBEREITUNG:

Schale der Zitrone fein abreiben. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. In einer Schüssel Zitronenschale, -saft, Eigelb\* Zucker mit den Quirlen des elektrischen Handmixers schaumig schlagen. Die Buttermilch unterrühren und bis zum Servieren kalt stellen.

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, verlesen und Beeren von den Rispen streifen. Löffelbiscuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Topf oder Nudelholz zerbröseln. Zum Servieren Buttermilch-Kaltschale in Gläser abfüllen. Die Hälfte der Biskuitbrösel in die Buttermilch rühren, dann Beeren und restliche Biskuitbrösel darüberstreuen.

Wer keine Eier verwenden möchte kann dies auch weglassen – und mit 1DL Schlagrahm (geschlagen) ersetzen.