

## Rezept

# Buttermilchcreme

Ein Rezept von Buttermilchcreme, am 20.04.2024

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>100 g</b> Sahne   | <b>1</b> Bio-Zitrone            |
| <b>2 g</b> Agar-Agar (ersatzweise 2 Blatt aufgelöste Gelatine) | <b>200 g</b> Buttermilch        |
| <b>2</b> mittelgroße Äpfel                                     | <b>3 EL</b> Honig (oder Zucker) |
| <b>2 EL</b> Honig (oder Zucker)                                | <b>200 g</b> Stachelbeeren      |
|  | <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Sahne steif schlagen, kalt stellen. Zitrone waschen, abtrocknen, ca. ½ TL Schale abreiben. Agar-Agar mit 2 EL Wasser verrühren, sofort mit 5 EL Wasser aufkochen lassen. Mit Buttermilch, 3 EL Honig und Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Wenn die Creme leicht dicklich wird, die Sahne unterziehen und ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Äpfel und Stachelbeeren waschen. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, die Viertel in dünne Spalten schneiden. Stachelbeeren putzen. Eine Pfanne mit Deckel erwärmen, darin Honig und Vanillezucker, Äpfel und Stachelbeeren zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 7 Min. garen. Kompott abkühlen lassen, zur Buttermilchcreme servieren.