

## Rezept

# Buttermilchkaltschale mit Stachelbeerkompott

Ein Rezept von Buttermilchkaltschale mit Stachelbeerkompott, am 16.03.2025

## Zutaten

### Für das Kompott:

<b>400 g</b> rote Stachelbeeren	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>150 ml</b> roter Traubensaft
<b>50 g</b> Zucker	<b>150 ml</b> Weißwein
<b>1/2</b> Zimtstange	

### Für die Kaltschale:

<b>2 EL</b> Butter	<b>5 EL</b> Mandelblättchen
<b>1 1/2 EL</b> Zucker	<b>500 g</b> Buttermilch
<b>250 g</b> Sahne-Naturjoghurt	<b>2 EL</b> Zitronensaft
Mark von 1 Vanilleschote	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1 Pck.</b> Instant-Vanillesaucenpulver (zum Kaltanrühren)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Für das Kompott die Stachelbeeren waschen, Stiel- und Blütenansätze abzupfen. Den Ingwer schälen und möglichst fein würfeln. Die Speisestärke mit ca. 4 EL Traubensaft verrühren.
2. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Gut die Hälfte des Weißweins dazugießen und bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Dann übrigen Wein, restlichen Saft, Ingwer und die Zimtstange dazugeben und aufkochen lassen. Die Stärke einrühren und alles 3-4 Min. bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen.
3. Die Stachelbeeren mit in den Topf geben und 2-3 Min. ganz leicht mitkochen lassen, sie sollten möglichst nicht aufplatzen. Den Topf vom Herd nehmen, das Kompott sofort in eine Schüssel umfüllen, abkühlen lassen.
4. Inzwischen für die Kaltschale die Butter in einem kleinen Pfünnchen aufschäumen lassen. Die Mandeln dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Den Zucker darüberstreuen, die Mandeln nochmals gut durchschwenken, dann auf ein Küchenpapier geben.

5. Buttermilch, Joghurt, Zitronensaft, Vanillemark, Puderzucker und das Saucenpulver in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab gut durchmischen. Die Kaltschale auf tiefe Teller oder in Schälchen verteilen und jeweils etwas von dem lauwarmen oder kalten Kompott daraufgeben. Jetzt noch mit Mandeln bestreuen und löffelweise genießen!