

Rezept

Heidelbeer-Kaltschale

Ein Rezept von Heidelbeer-Kaltschale, am 28.11.2023

Zutaten

300 g frische oder TK-Heidelbeeren	1 Bio-Orange
200 g Dickmilch	300 g Kefir
2 EL Puderzucker	30 g Baiser (Fertigprodukt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Heidelbeeren 10 Min. antauen lassen. Inzwischen die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben, Saft auspressen. 150 g Heidelbeeren abnehmen, mit dem Orangensaft beträufeln. Im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Dickmilch, Kefir, Orangenschale und Puderzucker dazugeben und alles kurz und kräftig durchmischen. Übrige Beeren untermischen. Baiser mit einem Messer grob zerkleinern. Kaltschale auf zwei Tellern anrichten, mit den Baiserwürfeln bestreuen.