

Rezept

Heidelbeer-Vanille-Kaltschale

Ein Rezept von Heidelbeer-Vanille-Kaltschale, am 07.08.2024

Zutaten

500 g Heidelbeeren	1 Bio-Limette
125 ml schwarzer Johannisbeersaft	2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
80 g Zucker	1 l kalte Buttermilch
80 g Cantuccini (ital. Mandelkekse)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren verlesen, nur wenn nötig waschen, ein Drittel davon kalt stellen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Heidelbeeren, Limettenschale und -saft, Johannisbeersaft, Vanillezucker und Zucker im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Buttermilch gründlich unterrühren. Suppe 1 Std. kalt stellen.
3. Vor dem Servieren die Cantuccini grob hacken. Die Kaltschale auf Suppenteller verteilen und mit den übrigen Heidelbeeren und gehackten Keksen garnieren.