

# BUTTERMILCHCREME MIT FRÜCHTEN

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 große Dose Pfirsiche  
(oder andere Früchte nach Wahl)
- 500 ml Buttermilch
- 3 EL Honig
- 5 EL Zucker
- 5 Blatt Gelatine
- Saft von 1 Zitrone
- Zitronenschale
- Vanillezucker
- 200 ml Schlagobers / Schlagsahne
- 2 EL Staubzucker / Puderzucker

## Dekoration:

- Zitronenmelisse

## Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft, Honig und Zucker in einen Kochtopf geben und erhitzen bis der Zucker zergangen ist. Topf vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Buttermilch nach und nach untermischen. Creme kühl stellen. Schlagobers mit Vanillezucker und Staubzucker steif schlagen, zur abgekühlten Buttermilchcreme geben und mit etwas geriebener Zitronenschale vermischen. Pfirsiche in Spalten schneiden, je 3-4 Spalten in eine Dessertschale geben. Buttermilchcreme darüber geben. Mit weiteren 3-4 Pfirsichspalten belegen. Dessertcreme kalt stellen. Danach mit Zitronenmelisse garniert servieren.