

Desserts mit Buttermilch



Buttermilch-Basilikum-Zitroneneis



Zutaten für 4 Personen:

- 3 Stängel Basilikum
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Eiweiß
- 400 g Müller® *Reine Buttermilch*
- 100 g Puderzucker
- 4 Pfirsiche
- 80 g Honig
- 1 TL Lavendelblüten

Zubereitung:

Basilikum waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eiweiß steifschlagen.

Buttermilch und Puderzucker verrühren. Zitronensaft- und schale, Eischnee und Basilikum unter die Buttermilch heben.

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Eismasse in ein Gefrierfach stellen und mindestens drei Stunden gefrieren. Dabei alle 15 Minuten mit dem Schneebesen kräftig durchrühren. Alternativ: Die Eismasse in einer Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren. In der Eismaschine wird das Eis sehr cremig.

Pfirsiche halbieren und in Spalten schneiden. Eine Pfanne erhitzen, Pfirsiche hinein geben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten garen. Honig und Lavendelblüten zugeben. Pfirsiche darin wenden, alles ca. eine Minute erwärmen. Das Eis zusammen mit den Pfirsichen anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Kühlzeiten)

Pro Person ca. 266 kcal/1113 kJ, E 6 g, F 1 g, KH 56 g.



Buttermilch-Vanillecreme mit Beerenkompott



Zutaten für 4 Personen:

350 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren)

180 ml Johannisbeersaft

90 g Puderzucker

1 TL Speisestärke

1 EL Kokosraspeln

3 Blatt Gelatine

200 g Müller® *Reine Buttermilch*

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

100 g Joghurt (1,5% Fett)

3 Eiweiß

Zubereitung:

Beeren waschen und abtropfen lassen. Johannisbeersaft mit 50 g Puderzucker aufkochen. Speisestärke mit 4 EL kaltem Wasser verrühren und in den Saft einrühren. Die Beeren dazugeben und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Kompott erkalten lassen. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Buttermilch, Vanillezucker und Joghurt verrühren und in die Gelatine rühren.

Eier trennen und das Eiweiß mit Puderzucker steifschlagen. Sobald der Buttermilch-Joghurt-Mix zu gelieren beginnt, den Eischnee darunterziehen. Creme mit Beerenkompott in Gläser schichten und mit Kokosnussraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten (ohne Wartezeiten)

Pro Person ca. 276 kcal/1159 kJ, E 8 g, F 3 g, KH 64 g.