

Buttermilchgelee



Zutaten

6 Blatt Gelatine



500 ml Buttermilch
abgerieb. Zitronenschale
Vanillemark
etwas Zimt
50-70 g Zucker



200 g Beerenobst oder
anderes Obst der Jahreszeit



Zubereitung

in reichlich kaltem Wasser einweichen

die Zutaten miteinander verrühren und abschmecken, die Gelatine ausdrücken, im Wasserbad auflösen, etwas Buttermilch in die Gelatine rühren, dann die Gelatine in die Buttermilch rühren

einige Beeren beiseite legen, den Rest pürieren und mit der Buttermilch verrühren, in eine Glasschüssel geben, kaltstellen und mit Früchten verzieren