

Buttermilch Mousse

Zutaten für 4 Personen:

- 150 ml Bergbauern Buttermilch
- 125 ml Bergbauern Schlagobers
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Schuss Rum
- Früchte/Beeren nach Wahl
- 25 g Staubzucker



Zubereitung:

1. Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2. Staubzucker mit Buttermilch vermengen (2 EL Buttermilch für den nächsten Schritt aufheben) und den cremig geschlagenen Obers unterheben.
3. Gelatine ausdrücken und im erhitzten Rum (nur ein Schuss) lösen und mit 2 EL Buttermilch verrühren. Der Alkohol verflüchtigt sich beim Erhitzen. Somit können auch die Kids davon naschen.
4. In diesem Schritt nun alles verrühren.
5. Die Masse nun in passende Förmchen füllen und 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
6. Vor dem servieren mit ganzen oder pürierten Früchten/Beeren nach Geschmack garnieren. Sehr gut eignen sich Erdbeeren, Himbeeren oder Mangos.

Pinzgauer Geheimtipp: Ein Minzeblatt verleiht der Nachspeise noch den letzten Frischekick.

