

Dessert

Buttermilch, Beeren, Mandel

Zutaten:

150 ml Buttermilch
1.5 St. Gelatine
90 g Zucker
10 g Honig
150 ml Sahne
0.5 St. Limone
40 g Blaubeeren
40 g Himbeeren
60 g Brombeeren
Grand Marnier
100 g Erdbeeren
0.1 Bund Minze
30 g Mandelgrieß
30 g Mehl
30 g Butter
10 g Puderzucker
Backpapier

Zubereitung:

Buttermilch:Die Gelatine im kalten Wasser einweichen.Etwas Buttermilch mit Zucker Honig, geriebener Limonen Schale und Limonensaft leicht erwärmen und kurz ziehen lassen.Die ausgedrückte Gelatine biegen und darin auflösen lassen. Die Masse durch ein Sieb passieren und die restliche Buttermilch unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und die Creme in Förmchen bzw. Gläser abfüllen und kaltstellen.**Beeren:**Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 erhitzen und einmal kurz durchkochen lassen. Dann kaltstellen.Die Beeren putzen und mit etwas Läuterzucker und einem Dash Grand Marnier marinieren. Minz-Zweige zur Dekoration verwenden.**Mandel:**Für die Crumble 30g Mehl, 30g Mandelgrieß, 30g Zucker und 30g Butter zu Streuseln verkneten und auf Backpapier im Backofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten bräunen.