



## Benötigte Zutaten

Buttermilch-Ribisel-Gelee

25 dag Ribisel

6 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

250 ml **Premium Buttermilch**

6 Blätter Gelatine

125 ml Orangensaft

125 ml Schlagobers

1 Blatt Zitronenmelisse

10 Stück Ribisel zur Dekoration

Sauce

4 cl Ribiselwein oder Saft

1 TL Ingwerpaste

## Buttermilch-Ribisel-Gelee

leicht & frisch

### Anleitung

1. Frische Ribiseln in eine Schüssel geben und die Hälfte der Ribisel grob zerdrücken
2. Dann alles mit Zucker bzw. Vanillezucker bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen die Gelatine laut Anweisung auf der Packung in Wasser einweichen. Dann ausdrücken und im erhitzten Orangensaft auflösen.
4. Im Anschluss daran die Beeren mit der Buttermilch vermengen.
5. Als nächstes den abgekühlten Orangensaft unterrühren, das steif geschlagene Obers unter die Ribisel-Buttermilch rühren und in Förmchen füllen, die mit Folie ausgekleidet sind.
6. Nun im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.
7. Abschließend die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen, die Folie abziehen und das Ganze mit Sauce, Ribisel und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Dieses Rezept kann mit saisonalen Früchten variiert werden.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing