Benötigte Zutaten

2 Dolden	Hollerblüten
250 ml	Premium Alpenmilch
250 ml	Premium Schlagobers
50 g	Zucker
3 Blätter	Gelatine
	Bio-Zitronen (Schale)
500 g	Erdbeeren

Holunderblütencreme

mit frischen Erdbeeren

Anleitung

1. Milch, Schlagobers und Zucker zum Kochen bringen.

2. Anschließend die Hollerblüten und Zitronenschale dazugeben und das ganze rund eine Viertelstunde ziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Die Schlagobersmischung abseihen, noch einmal erwärmen und darin die ausgedrückte Gelantine auflösen.

5. Die lauwarme Flüssigkeit in passende Gläser abfüllen und für ca. 5 Stunden kalt stellen.

Tipp:
Serviert wird die Hollerblütencreme am besten mit frischen Erdbeeren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten