



Buttermilch-Ribisel-Gelee

leicht & frisch

Anleitung

Frische Ribiseln in eine Schüssel geben und die Hälfte der Ribisel grob zerdrücken. Dann alles mit Zucker bzw. Vanillezucker bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Gelatine laut Anweisung auf der Packung in Wasser einweichen. Dann ausdrücken und im erhitzten Orangensaft auflösen. Im Anschluss daran die Beeren mit der Buttermilch vermengen. Als nächstes den abgekühlten Orangensaft unterrühren, das steif geschlagene Obers unter die Ribisel-Buttermilch rühren und in Förmchen füllen, die mit Folie ausgekleidet sind. Nun im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen. 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.

Benötigte Zutaten

Buttermilch-Ribisel-Gelee	
25 dag	Ribisel
6 dag	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
250 ml	Buttermilch
6 Blätter	Gelatine
125 ml	Orangensaft
125 ml	Schlagobers
1 Blatt	Zitronenmelisse
10 Stück	Ribisel zur Dekoration



Ein Rezept der:
AMA Marketing

The top of the page features a red banner with the text "SalzburgMilch" in white. Below the banner are two stylized cow heads. The cow on the left is pink with red ears and a purple flower on its head, surrounded by green leaves and various colorful flowers (red, blue, yellow, pink). The cow on the right is pink with red ears and a purple flower on its head, also surrounded by various colorful flowers. The background is white with scattered small floral icons in red, blue, yellow, and pink.

SalzburgMilch

Sauce

4 EL

4 cl Ribiselwein oder Saft

1 TL Ingwerpaste