

Birnen-Buttermilch-Dessert

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
4 Blätter Gelatine
400 ml Buttermilch
100 ml Schlagsahne

Zubehör:

4 Dessertschalen

Zubereitung:

Odenwald Williams-Christ-Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Birnen bis auf eine Birnenhälfte mit dem Stabmixer pürieren. Gelatine mit 5 Esslöffel Birnensaft einweichen, bei leichter Wärme auflösen und in die Buttermilch einrühren – kaltstellen.

Die verbliebene Birnenhälfte klein würfeln und Sahne steifschlagen. Sobald die Buttermilch geliert, Birnenmus einrühren und die Birnenstücke unterheben. Masse in Dessertschalen geben und nochmals kaltstellen. Vor dem Servieren Sahnetupfen aufsetzen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + Kühlzeit



Guten Appetit!