



## Buttermilch-Mousse

300ml Buttermilch

1 Zitrone

75g Zucker

5El Zitronensaft

200ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

300ml Buttermilch mit Zitronenschale abschmecken. Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf zu einem Sirup aufkochen und vom Herd nehmen, nun die Gelatine einrühren und etwas abkühlen lassen.

Im abgekühlten Zustand den Sirup und die Buttermilch miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse Masse in schalen verteilen und im Kühlschrank für 3 Stunden kaltstellen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82