

## Buttermilchcreme mit Waldbeeren

**Zeit:** 20 Minuten, **Kühlzeit:** ca. 5 Stunden

**Zutaten für 4 Personen:**

**Niveau:** mittel

- 1 Vanilleschote
- 5 Blatt Gelatine
- 100 g Weihenstephan Schlagrahm
- 500 ml Weihenstephan Buttermilch mit feinen Butterflocken
- 4 EL Zucker
- 500 g gemischte Beeren
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem: 4 kleine Förmchen z. B. Espressotassen oder kleine Gläser

### Zubereitung

1. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanillemark und -schote mit Weihenstephan Schlagrahm und Zucker aufkochen, die eingeweichte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Vom Herd nehmen und ab und zu umrühren, Weihenstephan Buttermilch zugeben, sobald die Mischung nur noch lauwarm ist. In den Kühlschrank stellen, ab und zu umrühren. Warten, bis die Creme gerade beginnt zu gelieren – so kann sich die Vanille nicht unten absetzen. Erst dann die Formen mit kaltem Wasser ausspülen, abtropfen lassen, aber nicht abtrocknen. Die Creme in die Formen füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2. Beeren waschen. Ein Drittel der Früchte mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren (nach Belieben mit ein paar Tropfen Orangenlikör abschmecken). Nacheinander jede Form mit Buttermilchcreme von außen unter heißem Wasser leicht anwärmen, dann über einem Teller schräg nach unten halten, mit einem spitzen Messer am Rand leicht lösen, so dass etwas Luft in die Form kommt. Die Creme aus der Form auf den Teller gleiten lassen und mit Beeren und Sauce garnieren.