

# Buttermilch-Mousse mit Erdbeersauce

## **Zutaten:**

500 g Buttermilch  
200 g Butter  
2 Unbehandelte Zitronen  
6 Blätter Gelatine  
500 g Schlagsahne  
300 g Erdbeeren  
2 EL Puderzucker

1. Zitronen heiß waschen, Zitronenschale mit Reibe abreiben. Mit der Buttermilch und dem Zucker verrühren.
2. Gelatine mit kaltem Wasser bedecken und 5 min einweichen. Die Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Dabei ständig umrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
3. Buttermilch zugießen, kräftig verrühren und in eine große Schüssel gießen – 10 min. in den Kühlschrank stellen.
4. Kalte Sahne steif schlagen und die langsam gelierende Buttermilchmasse mit dem Schneebesen vorsichtig umrühren. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Puderzucker Pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen.
6. Die Erdbeersauce auf die Dessertteller verteilen. Mit einem feuchten Esslöffel Nocken aus der Buttermilchmousse stechen und auf den Erdbeerspiegel platzieren.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Erdbeerfeld Team**

Hagl´s Erdbeerland Wiedenfelder Str. 84089 Aiglsbach Tel.: 08753/521 Handy: 0170/3020384  
Hagl´s Erdbeerland Holzleitner Str. 85290 Geisenfeld Tel.: 08753/521 Handy: 0175/2143753