JOHANNISBEEREIS MIT BUTTERMILCH

VEGETARISCH GLUTENFREI

Zeit für Johannisbeeren!
Wir haben ein cremiges Buttermilcheis aus ihnen gemacht.
Mit unserem biozentrale Ahornsirup bekommt es eine angenehme Süße.

Schwierigkeitsgrad	Arbeitszeit	Anlass
Mittel	20 Minuten	Dessert

Zutaten für 1 Portionen:

- 600 g Johannisbeeren, gefroren
- 125 ml Buttermilch
- 6 EL biozentrale Ahornsirup

Zubereitung

1. Die Beeren für 10 Minuten antauen lassen.
2. ¾ der Johannisbeeren, ¾ des Ahornsirups und die Buttermilch im Mixer cremig rühren.
   Dann in eine Auflaufform o. Ä. geben.
3. Währenddessen die restlichen Johannisbeeren sowie den Ahornsirup pürieren und im Anschluss grob durchsieben.
4. Mit einem Löffel das Johannisbeerenpüree in Swirls in der Eismasse verteilen und für mindestens 30 Minuten oder über Nacht ins Eisfach geben.
   Vor dem Servieren kurz antauen lassen.

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!