REZEPT · 4 PORTIONEN

Gelierte Bauernmilch | Erdbeeren | Grüner Pfeffer

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Gelierte Bauernmilch

ZUTATEN

300 ml	Sahne
200 ml	frische Vollmilch
40 g	Zucker
1,5 g	Iota
	Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zusammen auf mindestens 85 °C erhitzen. Anschließend kaltstellen und gelieren lassen. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer zu einer cremigen Masse mixen.

Erdbeeren

ZUTATEN

600 g	Erdbeeren
	Minze
etwas	Zucker
	Schwarzwald Balsamico Edition Waldbrand◆

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, auf dem Teller auslegen und mit Minze, etwas Zucker und ein paar Tropfen Schwarzwald Balsamico Edition Waldbrand◆ marinieren.

Garnitur

ZUTATEN

etwas	Mürbeteigkekse
	eingelegter grüner Pfeffer (grob gehackt)

ZUBEREITUNG

Die Bauernmilch zu den Erdbeeren geben und mit zerbröselten Keksen und grünem Pfeffer garnieren.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store