



Buttermilchtörtchen auf Zwetschken

Rezept von Joachim Nigg (Gogles Alm)

Zutaten

6 Blatt Gelatine
0,5 l Buttermilch
70g Staubzucker
Vanillezucker
1/8 l Sahne



Arbeitsablauf

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Ein wenig Buttermilch erhitzen und die Gelatine auflösen. Die restliche Buttermilch mit Staubzucker und Vanillezucker vermengen. Die geschlagene Sahne unterheben, in Darioleförmchen füllen und kaltstellen

Zwetschkenröster

150 g Zwetschken
100 g Zucker
1/8 l Rotwein
Schokoladenglasur für Dekoration

Arbeitsablauf

Zucker, Rotwein und die Zwetschken aufkochen und pürieren.