Sauermilchcreme

Zutaten	(für 4 Personen)
7 Blatt	Gelantine
¼ L	Sahne
½ L	Kefir
3 EL	Zucker
3 EL	gehackte Mandeln
1 TL	Vanillezucker
Rote Sauce	(siehe nächstes Rezept)

Zubereitung

Gelantineblätter im kaltem Wasser einweichen und nach Verpackungsanleitung auflösen. Die Sahne steifschlagen und mit dem Kefir, Zucker, Mandeln und Vanillezucker mischen. Die aufgelößte Gelantine dazu fügen. Creme in Gläser füllen und abkühlen lassen und mit roter Sauce servieren.

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen
Email: info(at)dnfev.de
Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de
Redaktion: Uta Kempf