

REZEPT FÜR KIRSCH-ZITRONEN-BUTTERMILCH



KIRSCH-ZITRONEN-BUTTERMILCH

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4 Gläser | 15 Min.

Zutaten

- 300 g Süßkirschen
- Saft und fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- einige Eiswürfel
- 600 ml Buttermilch

Außerdem:

- 4 lange Cocktailspieße



3825

ZUBEREITUNG

1. Kirschen waschen. 8 Kirschen auf 4 Cocktailspieße schieben und beiseite legen.
2. Übrige Kirschen entsteinen und mit 3 EL Zitronensaft, Zitronenschale, 60 g Zucker und 5 Eiswürfeln in einem Mixbecher fein pürieren. Kalte Buttermilch zugeben und nochmals kurz aufschäumen.
3. Ränder von 4 Gläsern mit übrigem Zitronensaft einreiben und in restlichen Zucker drücken. Kirsch-Zitronen-Buttermilch hineingeben und mit mehr Eiswürfeln auffüllen. Mit den Kirschspießen garnieren.