

## Buttermilch - Mousse 2

Zutaten für: 4 Portionen

### *MOUSSE*

---

250	ml	Buttermilch
4	Essl.	Zucker
3	Blätter	Gelatine
2		Limonen; den Saft
200	ml	Rahm

### *MANDELGEBÄCK*

---

30		Gemahlene geschälte Mandeln
15	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zucker
1	Essl.	Orangensaft
20	Gramm	Flüssige Butter

### Anleitung:

Die Buttermilch und Zucker mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und mit dem Limonensaft in einem Pfännchen bei milder Hitze auflösen. Zur Buttermilch rühren. Kurz kühl stellen. Den Rahm steif schlagen und unter die Buttermilch ziehen. Die Mousse 4-5 Std. kalt stellen. Backofen auf 250° vorheizen. Für das Gebäck alle Zutaten verrühren und 30 Min. ruhen lassen. Nussgrosse Häufchen mit genügend Abstand voneinander auf ein Backpapier belegtes Blech geben. Sofort im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 2-3 Min. backen. Auskühlen lassen. Die Mousse als Nocken abstechen und auf Teller anrichten. Mit dem Mandelgebäck garnieren. Gut passt auch eine Fruchtsauce zur Mousse.

Tipp: Anstelle von Buttermilch kann man auch Sauermilch verwenden