



## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### BUTTERMILCHTERRINE

#### Zutaten für ca. 4 Port.:

1/4l Buttermilch  
50 g Staubzucker (je nach Geschmack)  
Saft von einer Zitrone  
1/16 l Schlagobers steif geschlagen  
4 Blatt Gelatine in Milch auflösen

#### Zubereitung:

Buttermilch, Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Aufgeweichte Gelatine zügig unter die Masse rühren. Zum Schluss Schlagobers vorsichtig untermischen.

Die Masse in Gläser oder Formen abfüllen und einige Stunden kaltstellen.  
Mit Fruchtsauce nach Belieben servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**