

## STEINBOCK-REZEPT

### Cremige Holunderkaltschale mit Prosecco

#### Meine Einkaufsliste für ca. 8 Personen:

- 300g Joghurt nature (3,5% Fett)
- 275g Holunderblütensirup
- 5dl Prosecco
- 250g Vollrahm
- etwas Minze fein gehackt
- ½ geriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

#### Vorbereitungen:

1. Vollrahm luftig aufschlagen - darauf achten, dass er nicht zu steif ist
2. Die frische Minze fein hacken
3. Zitrone waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben

#### Zubereitung:

1. Joghurt, Zitronenschale, Holundersirup und Prosecco zusammen vermischen
2. Den luftig geschlagenen Rahm hinzufügen und vorsichtig darunter heben
3. Die Creme abgedeckt mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
4. In die gewünschten eisgekühlten Gläser abfüllen und mit Minze bestreuen

*Natürlich lässt sich auch eine alkoholfreie Creme für Ihre Gäste zaubern. Nehmen Sie einfach Mineralwasser anstelle des Proseccos.*

Tipp: Passt wunderbar mit frischen Beeren oder Kirschen.

**Bun appetit wünscht unser Küchenchef Peter Maxlmoser!**