

Blaubeer-Vanille-Kaltschale (blåbärssoppa)



Optimal an warmen Tagen

Zubereitungszeit: 10 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit:

Zutaten

500 g Blaubeeren
1 Bio-Limette
125 ml schwarzer Johannisbeersaft
2 P. Bourbon-Vanillezucker
80 g Zucker
1 l kalte Buttermilch
Cantucci (ital. Mandelkekse) zum Reinbröseln

Zubereitung

1. Blaubeeren säubern, ein Drittel davon kalt stellen.
2. Blaubeeren, Limettenschale (gerieben) und – Saft, Johannisbeersaft, Vanillezucker und Zucker in den Mixer geben oder mit dem Pürierstab fein pürieren.
3. Buttermilch gründlich unterrühren.
4. Suppe 1 Std. kalt stellen.
5. Cantuccini grob hacken.
6. Kaltschale auf Suppenteller geben und mit übrigen Blaubeeren und den Cantuccini garnieren