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. Boubon-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