

Limettencreme

Mengenangaben für **4 Portionen**



Rezept

Zutaten:

- Skyr: 500 g
- Buttermilch: 100 ml
- 2 - 3 Bio-Limetten (Abrieb+Saft)
- ca. 2 EL Zucker
- etwas Vanille gemahlen (optional)
- Minzblätter

Zubereitung:

Die Limetten heiß abwaschen, Schale fein abreiben und anschließend die Limetten auspressen. Den Skyr mit der Buttermilch glattrühren. Den Limettensaft, Abrieb und Zucker langsam unterrühren – immer wieder kosten, damit es nicht zu süß oder zu sauer wird. Mindestens 1 – 2 Stunden kaltstellen und mit Minze servieren.



Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
127 kcal	1,5 g	0,3 g	13 g	13 g	14 g	0,95 g	0,2 g

Allergen(e):

G - Milch