

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 untermischen – immer wieder kosten, damit es nicht zu süß oder zu sauer wird. Mindestens 1 – 2 Stunden kaltstellen und mit Minze servieren.