

Name:

SCHMANDMUS

Zutaten:

Zutaten:

500g Schmand

100 g Zucker

8 Blatt Gelatine

2 Eßl. Honig

2 Eßl. Orangensaft

2 Eßl. Zitronensaft

$\frac{3}{4}$ Liter süße Sahne

Anleitung:

Schmand und Zucker verrühren bis der Zucker aufgelöst ist.

Gelatine einweichen

Honig und Säfte erhitzen nicht kochen Gelatine in den Säften aufweichen

Sahne steif schlagen

Schmand und Säfte zusammen verrühren Sahne unterheben nicht zu stark rühren, Mus zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rote Grütze, Himbeer-, oder Holundersaft dazu servieren