



© Regina Ramsebner

Joghurtnockerl

VON REGINA RAMSEBNER



Zutaten:

250g Topfen

250g Joghurt

2 Esslöffel Staubzucker

Saft einer halben Zitrone

4 Blatt Gelatine

250ml Schlagobers

Erdbeer- oder Himbeersauce zum Anrichten



DER „RENNER“ BEIM JUNGSCHARLAGER
DER Pfarre Ried im Traunkreis!



© Regina Ramsebner

Joghurtnockerl

VON REGINA RAMSEBNER



So geht's:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen, Joghurt, Staubzucker und Zitronensaft gut verrühren. Gelatine ausdrücken, mit einem Esslöffel Wasser erwärmen, bis sie flüssig ist. Einen Esslöffel der Topfen-Joghurt-Masse dazugeben, verrühren, zügig mit einem Schneebesen in die Masse einrühren. Schlagobers aufschlagen und unter die Creme heben. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und auf einem Früchespiegel anrichten, mit Pfefferminz- oder Melissenblättchen garnieren.