



© Regina Ramsebner

Joghurtknockerl

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 JUNGSCARLAGER
DER PFARRE RIED IM TRAUNKREIS!



© Regina Ramsebner

Joghurnockerl

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 Früchtespiegel anrichten, mit Pfefferminz- oder Melissenblättchen garnieren.