



Benötigte Zutaten

300 g	Premium Topfen
70 g	Staubzucker
1/8 l	Premium Naturjogurt stichfest
2 cl	Amaretto oder Rum
1/4 l	Premium Schlagobers
6 Blätter	Gelatine
	Saft und Schale einer Zitrone
250 g	Erdbeeren

Topfenrahmnockerl

Ein besonders feines Dessert

Anleitung

Topfen, Joghurt, Zitronenschale und Staubzucker verrühren. Gelatine in Wasser einweichen und im heißen Zitronensaft auflösen, zur Topfenmasse geben und sehr gut verrühren. Zum Schluss steifgeschlagenen Rahm unterheben und einige Stunden kühl stellen. Erdbeeren mit etwas Zucker und einem Schuss Amaretto marinieren und kurz durchziehen lassen. Mit zwei Löffel Topfennockerl formen und daraufgeben, mit Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt garnieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten