



## Benötigte Zutaten

300 g	Premium Topfen
70 g	Staubzucker
1/8 l	Premium Naturjogurt
1/4 l	Premium Schlagobers
6 Blätter	Gelatine
	Saft und Schale einer Zitrone
250 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker

## Frische Topfenrahmnockerl

Eine leichte, sommerliche Nachspeise

### Anleitung

1. Topfen, Joghurt, Zitronenschale und Staubzucker verrühren.
2. Gelatine in Wasser einweichen und im heißen Zitronensaft auflösen, zur Topfenmasse geben und sehr gut verrühren.
3. Zum Schluss steifgeschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Einige Stunden kühl stellen.
5. Erdbeeren mit Zucker pürieren.
6. Auf einen Teller geben, mit 2 Löffel die Topfnockerl formen und daraufsetzen.
7. Mit Pfefferminz- oder Zitronenmelissenblatt garnieren.

Quelle: „Salzburger Bäuerinnen kochen“, Loewenzahnverlag



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten