



## Benötigte Zutaten

Für den Zitronen-Sirup

4 Zitronen

100 g Zucker

100 ml Wasser

Für das Zitronen Joghurt Mousse

5 Blätter Gelatine

300 g Bergbauern  
Naturjoghurt

250 g Bergbauern  
Schlagobers

10 EL Zitronen-Sirup

4 EL Zucker

Zitronenschalen  
(essbar) und  
Himbeeren zum  
Garnieren

## Zitronen Joghurt Mousse

Diese Zitronen Joghurt Mousse ist herrlich cremig, leicht und erfrischend. Der feine Zitronengeschmack harmoniert wunderbar mit dem cremigen Bergbauern Joghurt und dem luftig geschlagenen Obers. Mit frischen Himbeeren und geriebener Zitronenschale garniert wird das Dessert zu einem besonderen Abschluss für jedes Menü.

### Anleitung

#### Für den Zitronen-Sirup

1. Die Schalen der Zitronen entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Zitronenfilets, sowie den aufgefangenen Saft gemeinsam mit dem Zucker und dem Wasser in einen Kochtopf geben. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

#### Für das Zitronen Joghurt Mousse

2. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend leicht ausdrücken.

3. Die Gelatine in dem noch warmen Zitronensirup erwärmen und vollständig auflösen. 4 EL Joghurt mit einem Schneebesen unter die Gelatine-Zitronen-Mischung rühren und dann das übrige Joghurt und den Zucker unterrühren.

4. Das Schlagobers steif schlagen und behutsam unter die Joghurt-Mischung heben.

5. Nun das Mousse in 4 Dessertgläser füllen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

6. Vor dem Servieren mit Himbeeren und geraspelter Zitronenschale garnieren.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
SalzburgMilch