

Joghurt - Nockerln

Zutaten:

Nockerln:

250 ml Joghurt
250 ml Sahne
120 g Zucker
30 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 EL Rum
Saft von einer Zitrone
Saft von einer Orange

Sauce:

250 g gemischte tiefgekühlte Beeren
250 g tiefgekühlte Heidelbeeren
4 EL Zucker
125 ml Rotweinlikör

Zubereitung:

- Für die Nockerln Zucker und Gelatinepulver vermischen.
- Joghurt, Gelatinemischung, Rum, Zitronen- und Orangensaft cremig rühren.
- Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- Die Nockerlmasse für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Für die Sauce die Beeren antauen und in einen Topf geben.
- Die 4 EL Zucker und den Likör dazugeben.
- Kurz aufkochen lassen.
- Danach die Beeren pürieren.
- Von der gekühlten Nockerlmasse mit einem Esslöffel Nockerln ausstechen und auf einen Teller geben.
- Mit der warmen Beerensauce servieren.