

## Joghurt - Nockerln

### Zutaten Nockerln:

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



### Zutaten Sauce:

250 g gemischte Beeren (TK oder frisch)  
250 g Heidelbeeren (TK oder frisch)  
4 EL Zucker  
125 ml Rotweinlikör

### Zubereitung:

- Für die Sauce TK - Beeren antauen lassen.
- Beeren, Zucker und Likör in einen Topf geben.
- Beerenmischung kurz aufkochen.
- Danach die Beeren pürieren.
- Für die Nockerln Joghurt, Zucker, Saft, Rum und 20 g Gelatinepulver cremig rühren.
- Sahne mit dem restlichen Gelatinepulver steif schlagen.
- Geschlagene Sahne vorsichtig unter die Nockerln - Creme heben.
- Die Nockerlmasse für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Mit einem Esslöffel Nockerln ausstechen und auf einen Teller geben.
- Pürierte Beeren in einem Topf etwas anwärmen.
- Warme Beerensauce über die Nockerln geben.