

Joghurtknockerln auf Beerensauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 ml Joghurt, 125 ml Sahne, 120 gr Zucker, 5 Blatt Gelatine, 1 Zitrone, 1 Orange, 250 gr gemischte Beeren (TK-Ware), 4 Esslöffel Zucker, 125 ml Kirschlikör.

Die Vorbereitungen:

Beeren in einen Topf geben, Zucker und Likör hinzufügen und kurz aufkochen lassen, danach die Beeren pürieren und warm stellen. Zitrone und Orange pressen.

Die Zubereitung:

Für die Nockerln Joghurt, Zucker, Saft von Zitrone und Orange in eine Schüssel geben und etwas rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas erwärmtem Rum auflösen und zu der Masse geben. Die Creme für einige Stunden kalt stellen. Danach mit einem Esslöffel Nockerln ausstechen, auf einen Dessertteller geben und mit warmer Beerensauce servieren.

Guten Appetit!