Topfen Joghurt Nockerl mit Rhabarberspiegel

1/2 Topfennockerl

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

500 G	Topfen
500 G	Joghurt stichfest
4 EL	Zucker
1 EL	Vanillezucker
1 TL	fermentierte Salzzitrone (ansonsten Zitronenschale verwenden)

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen.
2. 1 Stunde kaltstellen.
3. Zum Servieren mit zwei Löffel Nockerl aus der Topfenmasse stechen und gemeinsam mit dem Rhabarber auf einem Teller anrichten.

Topfen Joghurt Nockerl mit Rhabarberspiegel

2/2 Rhabarberspiegel

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Frühling



Zutaten

	Rhabarber
2 EL	Zucker

Zubereitung

1. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Rhabarber in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis alle bedeckt ist.
3. 2 Esslöffel Zucker dazugeben und so lange kochen, bis die Stücke weich sind.

   Das dauert je nach Größe 5-10 Minuten!
4. Anschließen Auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN