

# Topfennockerl

Dauer: Aufwändig    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Agrar Marketing

## Zutaten

500 G	Topfen
125 ML	Staubzucker
250 ML	Naturjoghurt
	geriebene Bio-Zitronenschalen
6 BLATT	Gelatine
500 ML	Schlagobers

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zubereitung

1. Topfen, Staubzucker, Joghurt und abgeriebene Zitronenschale verrühren.
2. Die Gelatine auflösen und einrühren.
3. Anschließend den Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
4. Die Masse mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Zum Anrichten Früchte nach Wahl passieren und auf den Dessertteller geben. Nockerl ausstechen und mit frischem Obst garnieren.