Topfen Joghurt Nockerl mit Rhabarberspiegel



Dauer: Mittel

Kategorie: Nachspeisen

Saison: Frühling Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Sophie Leitner

Zutaten

Topfennockerl

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

Rhabarberspiegel

	Rhabarber
2 EL	Zucker

Zubereitung

Topfennockerl

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.

Rhabarberspiegel

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. Anschließend auskühlen lassen.

Tipp:

Je nach Saison kann verschiedenes Obst oder Beeren verwendet werden, wie Erdbeerspiegel oder Bratapfelmus.