



**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)

### Rhabberspiegel

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 Topfmasse 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.