

Buttermilchnockerl

Zutaten:

¼ l Buttermilch, 250 g Topfen, 80 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker,
3 Blätter Gelatine, Saft von ½ Zitrone, ¼ l Obers

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers steif schlagen. Die Buttermilch mit Staubzucker, Vanillezucker und Topfen glatt rühren. Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 4 EL von der Creme in die Gelatine rühren und dann wieder zusammen in die Creme untermischen. Zum Schluss das Obers vorsichtig untermischen. Die Masse etwa 6 Std. kalt stellen.

Mit einem Esslöffel, der immer wieder in heißes Wasser getaucht wird Nockerl abstechen. Evtl. mit marinierten Früchten servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut: Kirschen (Weichseln, Himbeeren,...) etwas zerkleinern, mit Staubzucker, 1 Vanillezucker und 1 EL Zitronensaft vermengen und Ca. ½ Std marinieren.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!