

JOGURTKÖPFLI

300 g Jogurt nature
3 EL Zucker
1 EL Vanillezucker

mischen

3 Blatt Gelatine

in kaltes Wasser legen,
im Wasserbad auflösen,
mit Jogurtmasse angleichen, das heisst wenig
Jogurtmasse zur Gelatine geben, rühren und
anschliessend die Gelatinemasse in die Jogurtmasse
einrühren

1 ½ dl Rahm

schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, in
Portionenförmchen füllen, mindestens 2-3 Stunden fest
werden lassen.
Rand lösen, auf Teller stürzen und anrichten oder Masse
in Gläsli auf einen Teller stellen, garnieren und servieren.

Tipp:

Jogurtköpflli mit Früchtekompott oder Fruchtsauce
servieren.

Rezeptidee aus Tiptopf

