

Schafsjoghurt Zimt | Kärntner Zwetschke | Nougat

(Angaben für 4 Personen)

Schafsjoghurt-Masse

- 300 ml Schafsjoghurt mit Zimt und Vanillezucker abschmecken
- 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen; in erwärmter Schafsjoghurt-Masse auflösen; kühl stellen
- 200 ml Schlagobers steifschlagen und unter die Joghurtmasse heben
- in Gläser abfüllen

Nougat

- 50 g Butter
- 200 g Kondensmilch
- 125 g Brauner Zucker
- alles zusammen aufkochen; Topf auf die Seite ziehen und 100 g Nuss-Nougat darin auflösen
- in einer Schale im Kühlschrank auskühlen lassen; in Würfel schneiden
- diese dann in die Schafsjoghurt-Masse einsetzen

Kärntner Zwetschke

- Entkernte Zwetschken-Hälften in Kristallzucker und Rotwein einkochen
- mit Zimt und Nelke abschmecken
- bei Bedarf mit Puddingpulver eindicken

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen & einen guten Appetit!