



# JOGHURTNOCKERL MIT SAUERKIRSCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

## Tipps

Statt Sauerkirschen kann auch Waldbeerenkompott verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** QimiQ Whip Vanille, gekühlt

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**500 g** Sauerkirschen Konserve

**16 g** Stärke, z.B. Maizena

**300 g** Zucker

**500 g** Naturjoghurt

**1** Zitrone(n), fein geriebene Schale

## ZUBEREITUNG

1. Sauerkirschen abseihen und den Saft mit Stärke aufkochen. Kirschen dazugeben und auskühlen lassen.
2. Kaltes QimiQ Whip Vanille und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Joghurt und Zitronenschale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und mit den Sauerkirschen servieren.