

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Joghurtköppli mit Saisonbeeren

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g Joghurt  
40 g Zucker  
Abrieb und Saft von 1/2 Bio-Zitrone  
2 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Sahne  
1 Eiweiß  
1 Essl. Zucker  
Saisonbeeren  
frische Pfefferminze

### ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft erwärmen und die gut abgetropfte Gelatine darin auflösen, **nicht** kochen!

Joghurt mit dem Zucker vermischen, das Zitronen-/Gelatinegemisch einarbeiten und in den Kühlschrank stellen, **nicht** fest werden lassen!

Sahne steif schlagen, Eiweiß mit 1 Essl. Zucker ebenfalls steif schlagen. Nun die Sahne, anschließend das Eiweiß zusammen mit dem Zitronenabrieb unter die Joghurtmasse heben, in passende Förmchen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 1 Std.).

Saisonbeeren waschen, einige davon mit etwas Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und durch ein Sieb passieren. Nun die Förmchen kurz in heißem Wasser wärmen und die Joghurtmasse vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Die Joghurtköppli mit dem Fruchtピューree, den Beeren und frischer Minze garnieren.

### Gasthaus Hirschen - Peter und Erwin Koster

Seestraße 67 | CH-8267 Berlingen

Telefon +41 (0) 52 761 13 06



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)