



Benötigte Zutaten

300 g	Premium Schlagobers
400 g	Premium Topfen 20% Fett i.Tr.
2	Zitronenabrieb (frisch)
20 g	Vanillezucker
80 g	Zucker
	Zitronensaft
300 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
60 g	Wasser
1	Zimtstange
3	Kardamon - Kapsel
1 TL	Stärke (aufgelöst in 1 EL kaltem Wasser)

Topfennockerl auf Himbeerspiegel

Ein Rezept für den Thermomix

Anleitung

1. Rühraufsatz im Mixtopf einsetzen, Premium Schlagobers, Zitronenschale und 40g Zucker hinzugeben 3 Minuten/Stufe 3 aufschlagen.
2. Premium Speisetopfen, Zitronensaft hinzufügen 10 Sekunden/Stufe 3.
3. Creme aus dem Mixtopf in eine Schlüssel füllen und kalt stellen.
4. Mixtopf reinigen. 50g Zucker in den Mixtopf geben 10 Sekunden/Stufe 10, mit der Spatel nach unten schieben.
5. Himbeeren, Wasser, Zimtstange, Kardamomkapseln und die aufgelöste Stärke in den Mixtopf geben 13 Minuten/ 100°/Linkslauf/Stufe 1.
6. Himbeerspiegel abkühlen lassen.
7. Himbeersöße auf dem Teller anrichten.
8. Gekühlte Topfennockerl mit zwei Esslöffel ausstechen und auf dem Himbeerspiegel anrichten und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit



Ein Rezept von
Kochwelt Thermenregion