

Mandelnockerl

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	2 EL (Esslöffel)
Bienenhonig	4 EL (Esslöffel)
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Feinkristallzucker	4 EL (Esslöffel)
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	200 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g
Blattgelatine / Gelatineblätter	2 Scheibe(n)
Äpfel / Apfel	2 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Zitronensaft	1 Stk.
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Geschlagenes Obers mit Joghurt und Frischkäse, Mandeln, Vanillezucker und Zucker verrühren, mit Zitronensaft abschmecken und die erweichte Gelatine einrühren.

Einige Stunden kalt stellen.

Apfelspalten kurz in gesalzenes Wasser tauchen, auf beiden Seiten in heißer Butter anbraten und herausnehmen.

In die Butter Honig und Zitronensaft einrühren und erhitzen.

Je zwei Nockerl ausstechen, mit Apfelspalten auf Tellern anrichten, mit dem heißen Fond übergießen und mit Mandelblättchen bestreuen.

SERVIEREN!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-546-Mandelnockerl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at