



4 Portionen



45 Minuten

Moosbeernocken mit Joghurteis



ZUTATEN

Für die Masse:

- 500 g Moosbeeren
- 200 g Wieshofer's Weizenmehl (Type 700)
- 170 ml frische Almmilch
- 1 Prise Salz, 2-3 EL Butterschmalz z. Backen

- 1 EL Staubzucker zum Bestreuen

Für das Eis:

- 360 g Naturjoghurt aus Almmilch
- 250 ml "Bio vom Berg" Schlagrahm
- 60 g Staubzucker, 1 Schuss Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Den Schlagrahm steif schlagen und bis zur Verwendung kühlstellen. Das Joghurt mit dem Zucker und den Zitronensaft vermengen. Schlagrahm vorsichtig unterheben, in eine flache Schüssel füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Das Eis für mind. 4 Stunden kühlen. In den ersten 2 Stunden ca. 5-6 mal pro Stunde mit einer Gabel kräftig umrühren, damit nicht zu viele Kristalle im Eis entstehen.

Alle Zutaten für die Moosbeernocken zügig vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Die Masse mit einem Löffel in das heiße Schmalz geben und auf beiden Seiten herausbacken.

Die Moosbeernocken mit Staubzucker bestreuen, mit einer Kugel Joghurteis und Minze garnieren und gleich servieren.