

Flüsse der Genüsse

Vogelbeermus im Weckglas

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten

200g gekochte, passierte Vogelbeeren, 250g Topfen (Quark), 150g Staubzucker, ¼ l Schlagobers (Schlagsahne), 1 TL Vanillezucker, 6 Blatt Gelatine, 1 EL Vogelbeerschnaps, 4 kl. Weckgläser oder sonstige Formen

Zubereitung

Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken. Passierte Vogelbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Topfen sowie Staub- und Vanillezucker vermischen.

Vogelbeerschnaps in einer Stielkasserolle erwärmen, ausgedrückte Gelatine hinein geben und im Schnaps auflösen. Zur Topfen-Vogelbeermasse geben und gut durchrühren.

Vorsichtig das aufgeschlagene Obers unterheben und das Vogelbeermus in Weckgläser füllen

Zwei Stunden kalt stellen. Abschließend mit heißer Vogelbeermarmelade abglänzen.

VARIATION

Das Vogelbeermus kann auch in Form von Nockerln auf einem Teller angerichtet werden.

TIPPS von Helene Pirafelner:

Statt Vogelbeeren eignen sich beispielsweise auch Schwarzebeeren (Heidelbeeren). Eine hübsche Alternative zum Anrichten in Weckgläsern sind Cocktailgläser.