

## **Topfenmousse**

250g Topfen

70g Staubzucker

100g Joghurt

250g geschlagenes Obers

Saft und Zeste von 1 Zitrone

1 1/2 Blatt Gelatine

Topfen, Zucker und Joghurt glattrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 1 EL Topfenmasse schmelzen. Gelatine mit der restlichen Masse zügig verrühren und das Obers unterheben. Zirka für 2 Stunden kühlstellen.

## **Zwetschkenröster**

1 kg Zwetschken (entkernt)

150g Gelierzucker

2EL Rum

1/2 Zimtstange

Saft von 2 Zitronen

Alles zusammen in einem Topf bei niedriger Temperatur einmal aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

In Gläser abfüllen und kühlstellen.

## Topfennockerl

225g Topfen

60g griffiges Mehl

20g Zucker

25g Butter

1 Ei

Zeste und Saft von 1 Zitrone

Butter mit Zucker und Ei schaumig schlagen, und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Zirka 30 Minuten rasten lassen. Mit 2 Löffeln zu Nockerl formen und in leicht kochendem Wasser 8 Minuten kochen.