



Joghurtmousse mit Butterstreuseln und eingelegter Ananas

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

Joghurtmousse

300 g Ländle Naturjoghurt
45 g Zucker
150 g Ländle Rahm
3 Blatt Gelatine
2 Limetten
1 Schuss Likör

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ländle Rahm cremig schlagen. Ländle Joghurt mit Zucker und Saft von Limetten verrühren. Likör erwärmen und Gelatine darin auflösen, zur Joghurtmasse geben und gut unterheben. Zum Schluss den geschlagenen Ländle Rahm vorsichtig untermengen und abfüllen.

Eingelegte Ananas

1 reife Ananas
500 g Ananasmark oder -saft
50 g brauner Zucker
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
1 Sternanis
3 Stk. Kardamomkapseln

Alles bis auf die Ananas aufkochen und ziehen lassen. Abpassieren, die Ananas in gewünschte Formen schneiden und in den Sud einlegen. Nochmals erwärmen und erkalten lassen.

Butterstreusel

140 g Ländle Butter
100 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
80 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

Alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen gut verkneten. Achtung, der Teig darf nicht zu fest werden, sondern sollte bröselig bleiben. Im Ofen bei 180 °C goldgelb backen.



Unser Tipp

Ländle Naturjoghurt

Smoothie selbstgemacht, frische Früchte ihrer Wahl mit dem Ländle Naturjoghurt und Crushed Ice pürieren, fertig.

