



Gaumenfreuden! AUS FRÄNKISCHEN SCHÜSSELN



Heute vom
in
Bad Windsheim



Zutaten

für 12 Portionen

500 g Naturjoghurt
120 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
400 ml Schlagsahne
1 Spritzer Zitronensaft oder
etwas abgeriebene
Zitronenschale

Zubereitung

Einen Tag vor der Fertigstellung Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und Zitrone verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.

Ein Sieb mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Masse in das Sieb füllen und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag die Joghurtmasse umlegen und nach Belieben dekorieren.

Ein absolutes Lieblingsdessert der Hotelgäste im Vital Hotel an der Therme!