



## Weinbergpfirsichsüppchen mit Holundermousse

### Zutaten für das Süppchen:

200 g Weinbergpfirsich Aufstrich  
100 ml Wasser  
80 ml Campari  
Saft von 1 Orange

### Zutaten für das Mousse:

150 g Joghurt  
100 g Sauerrahm  
100 g Sonnenschein Aufstrich  
3 Blatt Gelatine  
75 ml Schlagobers  
etwas Cointreau

### Zubereitung:

Für das Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt, Rahm und Sonnenschein Fruchtaufstrich gut miteinander verrühren.  
Das Schlagobers steif schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und über leichter Hitze in einem Schuss Cointreau auflösen.  
Gelatine zügig unter die Joghurtmasse ziehen.  
Das Schlagobers ebenfalls unterheben.

Das Mousse über Nacht kalt stellen.

Für das Weinbergpfirsich Süppchen alle Zutaten in einem Mixer gut vermengen.

Süppchen in 4 - 6 Gläsern anrichten. Mit zwei Löffel Nockerl aus dem Joghurtmousse stechen und in das Süppchen legen. Mit Orangenscheiben dekorieren. Am Besten kalt genießen.