

## Ziegenkäse-Nocken im Haselnussmantel mit Himbeeren

100 g gemahlene Haselnüsse  
500 g Himbeeren  
1 EL Zucker

120 g Ziegenfrischkäse  
50 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
½ dl Vollrahm

### Zubereitung

Haselnüsse rösten.  
Die Hälfte der Himbeeren mit Zucker mischen und durch ein Sieb streichen. Restliche Himbeeren daruntermischen.  
  
Frischkäse, Zucker und Zitronensaft mit der Gabel gut und rasch zerdrücken.  
Rahm schlagen, vorsichtig darunterziehen.  
Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und in den Haselnüssen wenden, kühl stellen.

### Servieren

Nocken auf Teller anrichten, mit Himbeersauce garnieren.

