

**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

250 g Topfen

200 g Vanillejoghurt

150 g frische Beeren der Saison

Honig

Zitronenmelisse

## Beerige Topfencreme

**Zubereitung**

- Beeren waschen und in eine Schüssel geben. (Falls keine frischen Beeren verfügbar sind, können auch tiefgefrorene Beeren verwendet werden - diese einfach auftauen)
- 4 schöne Beeren oder Fruchtstücke zum Verzieren zur Seite legen.
- Die restlichen Beeren mit einer Gabel zerdrücken oder in kleine Stücke schneiden.
- Den Topfen und das Vanillejoghurt, in einer Schüssel verrühren bis alles schön cremig ist.
- Die zerdrückten Beeren mit dem Topfen-Joghurt-Gemisch vermischen und alles nochmals kräftig durchrühren.
- Je nach Geschmack mit Zucker oder Honig süßen.
- Alles nochmal verrühren und beliebig portionieren.
- Mit Zitronenmelissenblättern oder Pfefferminzblättern und eine Beere, die zu Beginn aufgehoben wurde, dekorieren.

**Mein persönlicher Tipp**

Neben Beeren können auch andere Früchte der Saison wie Marillen, Zwetschken, Pfirsich oder Kirschen verwendet werden.:

**Michaela Enöckl**

Seminarbäuerin im Bezirk Steyr

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Pizza und Co*