



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

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

Beerige Topfencreme



Foto: Romana Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Kursunterlage Pizza und Co*



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

