

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten:**

- 0,5 l Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Pkg. Puddingpulver, Vanille
- 250 g Magertopfen
- 0,25 l Naturjoghurt
- 150 g Beeren
- Honig

**Mein persönlicher Tipp**

Wer's fruchtig mag kann anstelle von Milch Apfel- od. Birnensaft verwenden!  
Auch gehackte Nüsse oder Mohn verfeinern die Creme. In Schraubverschlussgläser gefüllt lässt sie sich auch in die Schule oder die Arbeit mitnehmen.:

**Romana Mairinger**

Seminarbäuerin im Bezirk Vöcklabruck

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*

## Vanille-Topfencreme mit frischen Beeren

**Zubereitung**

- 5 EL der Milch mit Zucker und Puddingpulver verrühren.
- Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
- Angerührtes Puddingpulver einrühren und kurz einkochen.
- Vom Herd nehmen und erkalten lassen.
- Dazwischen immer gut durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Topfen und Joghurt unter den erkalteten Pudding rühren.
- Bei Bedarf etwas nachsüßen.
- Zuletzt die Beeren untermischen und in kleine Gläser füllen.