



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 unterrühren und in kleine Gläser füllen.