



**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

## Vanille-Topfencreme mit frischen Beeren

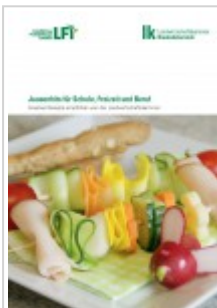


Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

**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 erkalten Pudding rühren.
- Bei Bedarf etwas nachsüßen.
- Zuletzt die Beeren unterrühren und in kleine Gläser füllen.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: *Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf*



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

