



Benötigte Zutaten

| | |
|--------|---------------------|
| 250 g | Premium Topfen |
| 250 ml | Joghurt |
| 6 EL | Zitronensaft |
| 60 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 500 g | Marillen |
| 250 ml | Premium Schlagobers |

Marillencreme

Ruck-Zuck-Dessert

Anleitung

1. Für das Marillen-Dessert die Hälfte der Marillen waschen, entkernen und vierteln.
2. Die zweite Hälfte ebenfalls waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
3. In einem Standmixer die geviertelten Marillen gemeinsam mit etwas Zitronensaft pürieren.
4. Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und vermischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.
5. In einem schönen Dessertglas die Creme anrichten, die Marillenstreifen und die Schokoraseln darauf dekorieren und das Marillen-Dessert servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten