

## Beeren-Topfen-Creme

Einfach, aber unglaublich lecker! Das schnelle Rezept für Beeren-Topfen-Creme passt zu jedem Anlass.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

260 g	<a href="#">Magertopfen</a>
50 ml	Mineralwasser
1 EL	Zitronensaft
1 EL	<a href="#">Honig</a>
300 g	<a href="#">Beeren</a>

### Zubereitung

1. Die **Beeren-Topfen-Creme** ist ein erfrischendes Dessert, das sich ganz einfach zubereiten lässt: Das Mineralwasser mit dem Topfen in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
2. Honig und Zitronensaft zufügen und einrühren. Die Beeren sorgfältig waschen, putzen und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Anschließend Beeren und Topfencreme abwechselnd in Dessertgläser füllen und servieren.

## **Tipp**

Für die Beeren-Topfen-Creme lassen sich alle Beerensorten verwenden, beispielsweise Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren oder Himbeeren.