

Brombeeren-Topfen-Dessert

Das Rezept für das Brombeeren-Topfen-Dessert im Glas ist im Nu zubereitet. Der süße Nachtisch wird deinen Lieben gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

250 g	Brombeeren (frisch oder TK)
2 EL	Ahornsirup (oder Honig)
0.5 Stk.	Bio Orangen (Abrieb davon)
500 g	Magertopfen (Quark)
100 g	Naturjoghurt (3,5% F.i.T.)
50 g	Zucker
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für das **Brombeeren-Topfen-Dessert** im Glas die Brombeeren waschen und in einen Kochtopf geben. Ahornsirup und Orangen-Abrieb zugeben und aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur zirka 5 Minuten köcheln lassen. Danach mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.
2. Jetzt den Magertopfen mit Joghurt, Zucker und Schlagobers in einer Schüssel gut verrühren.
3. Zum Schichten zuerst einen Teil der Brombeeren in die Dessert-Gläser geben. Dann zirka 2-3 Esslöffel Topfencreme darauf geben. Mit einem Zahnstocker etwas verteilen, damit ein Marmoreffekt entsteht. Vorgang wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Abschließend mit Minze und Brombeeren nach Belieben garnieren.

Tipp

Für dieses köstliche Topfen-Dessert kann man natürlich auch andere Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren verwenden.