Fruchttopfen

Fruchtig, leicht und lecker! Mit dem Rezept für Fruchttopfen kann man ganz schnell ein feines Dessert zaubern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

120 g	Topfen
6 EL	Schlagobers
120 g	Obst
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Der **Fruchttopfen** schmeckt im Sommer einfach köstlich und ist in wenigen Minuten zubereitet: Die Früchte je nach Sorte verlesen, schälen, waschen und entkernen.

2. Einige Früchte für die Dekoration zur Seite stellen. Den Rest in den Mixer geben und fein pürieren.

3. Obers, Topfen und Honig in eine Schüssel geben und verrühren, bis die Masse gleichmäßig und cremig ist. Das Fruchtpüree unterheben. In Dessertschalen anrichten.

Tipp

Den Fruchttopfen in Dessertschalen anrichten und mit den restlichen Früchten dekorieren. Man kann die Obstsorten nach Geschmack auswählen: Beeren aller Art, Mandarinen, Kiwis, Orangen usw.