

## Heidelbeeren-Topfencreme im Glas

Die Heidelbeeren-Topfencreme im Glas ist ein herrlich fruchtig, frisches Dessert. Ein Rezept das ganz unkompliziert gelingt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 2 min

**Gesamtzeit:** 2 min



### Zutaten

400 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
100 g	<a href="#">Schlagobers</a>
150 g	<a href="#">Magertopfen</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 EL	Staubzucker
100 g	Mandelkekse

### Zubereitung

1. Für die **Heidelbeeren-Topfencreme im Glas** zuerst einige Heidelbeeren für die Dekoration zur Seiten geben und den Rest pürieren.
2. Das Schlagobers in eine Schüssel geben, Vanillezucker hinzufügen und cremig aufschlagen.
3. Den Magertopfen mit dem Staubzucker cremig rühren und das geschlagene Obers unterheben.
4. Die Mandelkekse zerbröseln und in die Gläser verteilen. Abwechselnd Topfencreme und Heidelbeerenmus in die Gläser geben und zum Schluss mit den ganzen Beeren dekorieren.

### Tipp

Wer möchte, kann die Heidelbeeren-Topfencreme im Glas noch zusätzlich mit frische Minzeblätter garnieren.