Maracuja-Topfen

Dieses Rezept bringt einen Hauch Exotik auf den Tisch: Dieser Maracuja-Topfen ist hausgemacht und schmeckt mindestens genauso gut wie industriell gefertigter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

1 Stk.	Maracuja
160 g	Topfen
1 Schuss	Milch
20 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Um einen Maracuja-Topfen zuzubereiten, zuerst die Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schüssel geben.

2. Milch und Topfen dazugeben und alles kräftig verrühren. Die Topfenmasse mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Tipp

Für den Maracuja-Topfen am besten eine gut reife Maracuja verwenden; man erkennt die Reife an der runzligen Schale.