Schnelle Zitronen-Topfencreme

Das Rezept von der schnellen Zitronen-Topfencreme schmeckt schön leicht und erfrischt. Ein einfaches Dessert, das perfekt in den Sommer passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

Für die Creme

500 g	Topfen
4 EL	Staubzucker
4 EL	Frischen Zitronensaft (oder nach Belieben)
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Abrieb)
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Zitronenscheiben
Nach Belieben	Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Für die **schnelle Zitronen-Topfencreme** den Topfen, den Staubzucker, den Zitronensaft, den Abrieb der halben Zitrone und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

2. Dann das Schlagobers mit dem Mixer steif schlagen.

3. Jetzt das Obers nach und nach unter die Topfencreme heben, anschließend auf 4 Gläser oder Schalen verteilen und bis zum Verzehr kühl stellen. Wer möchte kann die Creme vor dem Servieren noch mit Zitronenscheiben und Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp

Die schnelle Zitronen-Topfencreme schmeckt am besten gut gekühlt. Zudem lässt sich das Dessert auch hervorragend mit anderen Früchten kombinieren.