

Schnelles Marillen-Dessert

Schnelles Marillen-Dessert - saftige Marillen, cremiger Topfen und Joghurt sowie luftiges Schlagobers ergeben eine Nachspeise, die nicht nur an warmen Sommertagen begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

300 g	Marillen
250 ml	Speisetopfen
250 ml	Naturjoghurt
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
50 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Schlagobers
200 g	Marillen (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für das **schnelle Marillen-Dessert** die Marillen gründlich waschen, halbieren, entkernen und anschließend vierteln. Die Marillen-Stücke zusammen mit dem Zitronensaft in einen Mixer geben und fein pürieren.
2. Danach [Joghurt](#), Speisetopfen, Vanillezucker und Zucker hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse mixen. Das Schlagobers in einer separaten Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Marillen-Creme heben. Dadurch wird das Dessert besonders luftig und cremig.
3. Die fertige Creme in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit frischen Marillen-Stücken oder Marillen-Hälften garnieren. Das schnelle Marillen-Dessert bis zum Servieren im Kühlschrank kühl stellen.

Tipp

Das Blitzschnelle-Marillen-Dessert kann man mit geriebenen Nüssen und/oder Kokosraspeln, Schokoraseln beliebig variieren.