Schwedenbomben-Creme

Man kann die Schwedenbomben-Creme zu jeder Zeit servieren. Das Rezept ist schnell zubereitet und schmeckt allen Generationen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

250 g	Topfen
5 Stk.	Schwedenbomben
1 EL	Zitronensaft
1 Packung	Vanillezucker
1 Schuss	Milch
1 TL	Zucker
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Schwedenbomben-Creme zuerst den Topfen, den Zitronensaft, den Vanillezucker und den Schuss Milch in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

2. Dann den oberen Teil von den Schwedenbomben von den Waffeln trennen, zu der Topfencreme geben und unterrühren. Die Waffeln für die spätere Dekoration aufbewahren.

3. Danach das Schlagobers, mit dem Zucker steif schlagen und unter die Creme heben.

4. Letztendlich die Creme in die Dessert-Schalen oder Gläser geben und mit den übrig gebliebenen Waffeln dekorieren. Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Für eine fruchtige Note, die Schwedenbomben-Creme zusätzlich mit Erdbeeren oder Kirschen dekorieren.