Styrumer Schlemmerdessert

Das Styrumer Schlemmerdessert lässt Naschkatzen ganz schwach werden und dieses Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Foto: FamBieneck

Zutaten

250 g	Magertopfen
2 EL	Zucker
1 Becher	Schmand
1 Glas	Kirschen (kleines Glas)
1 Packung	Vanillezucker
1 Becher	Schlagobers

Zubereitung

1. Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Den Topfen mit dem Zucker und ca 2 - 3 EL von dem Kirschsaft glatt rühren.

2. Den Schmand gut unterrühren und die Kirschen hinein geben. Das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Hübsch in Gläser anrichten – fertig und lecker.

Tipp

Das Styrumer Schlemmerdessert noch mit einem Tupfer Schlagobers anrichten.