

Vanille-Topfencreme

Mit der Vanille-Topfencreme wird jedes Gebäck zu einem leckeren Gaumenschmaus. Das Rezept hierfür ist ebenso simpel wie preiswert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

0.5 l	Vanillepudding
1 Packung	Topfen
3 Packungen	Vanillezucker
3 EL	Rum
0.5 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für die Vanille-Topfencreme den Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen und unter Rühren abkühlen lassen. Den Topfen einrühren und mit Vanillezucker, Rum und Zitronensaft abschmecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen, erst dann servieren.

Tipp

Die Vanille-Topfencreme schmeckt auch hervorragend zu frischen Früchten der Saison.