

# 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	<a href="#">Topfen</a>
3 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
3 EL	<a href="#">Rum</a>
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.