

# Vanillecreme mit Beeren

Dieses Rezept lässt süße Herzen höher schlagen: Die Vanillecreme mit Beeren ist lecker und schnell gemacht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

400 g	<a href="#">Topfen</a>
200 g	<a href="#">Joghurt</a>
2 TL	<a href="#">Zucker</a> (braun)
3 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a> (natur)
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
120 g	<a href="#">Erdbeeren</a>
120 g	<a href="#">Himbeeren</a>
100 g	<a href="#">Brombeeren</a>
100 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>

## Zubereitung

1. Für die **Vanillecreme mit Beeren** den Topfen mit Joghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren.
2. In einer anderen Schüssel den Schlagobers steif schlagen und dann unter die Topfencreme mischen.
3. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren putzen. Zusammen mit der Vanillecreme auf Desserttellern oder in Dessertgläsern anrichten.

## Tipp

Die Vanillecreme mit Beeren kann man ganz nach dem persönlichen Geschmack auch mit anderen

Früchten der Saison wie z.B. klein gewürfelten Äpfeln, Birnen, Bananen oder Pfirsichen zubereiten.