

# HEIDELBEER-TOPFENCREME

## SCHNELLES DESSERT

### ZUTATEN

Für 2 Dessertgläser:

250 g Magertopfen  
50 ml prickelndes  
Mineralwasser  
1 EL Süße (z.B. Zucker,  
Birkenzucker oder Honig)  
2 EL Zitronensaft

Heidelbeeren:

200 g Heidelbeeren  
Wasser  
1 TL Vanillepuddingpulver  
Süße bei Bedarf

Heidelbeeren zum Garnieren

### ZUBEREITUNG

Für die Topfencreme Magertopfen mit Wasser, Süße und Zitronensaft verrühren. Heidelbeeren waschen, in einen Topf geben und einen Schuss Wasser hinzufügen, aufkochen. Vanillepuddingpulver in etwas Wasser auflösen und zu den Heidelbeeren geben und 2 Minuten verkochen lassen.

Heidelbeeren in die Gläser füllen und darauf die Topfencreme geben. Mit frischen Früchten garnieren.



einfach



schnell zubereitet

