

# Klassische Topfencreme

4 Portionen



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Topfen-Creme:

125 g Speisetopfen (20 %)  
125 g cremiges Joghurt Natur  
oder griechisches Joghurt  
30 g gesiebter Staubzucker

### Frucht-Einlage:

250 g Dr. Oetker Rote Grütze 500  
g (aus dem Kühlregal) (1/2  
Becher)

### Zum Garnieren:

Dr. Oetker Rote Grütze 500 g  
(aus dem Kühlregal)  
Minzeblätter

## 1 Zubereitung:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Die Grütze in Gläser füllen und mit Topfen-Creme auffüllen.

## 2 Die Creme mit Grütze und Minzeblättern garnieren.

## Frühstücks-Variante:

Für die Creme wird statt Joghurt 75 ml Milch verwendet. 1 EL gehackte Nüsse, 2 EL Haferflocken oder -mark und 1 EL Honig einrühren.

## Leichte Dessert-Variante:

2 Eiklar (Größe M) mit 20 g des Staubzuckers über Dampf (Wasserbad) mit dem Schneebesen aufschlagen. Vom Herd nehmen, mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und unter die Topfen-Creme heben.

## Variante für Kinder:

Die Topfen-Creme mit ca. 100 g beliebigen pürierten Früchten marmorieren.