

# Weihnachtliches Topfendessert

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

125 g Zimtsterne

### Topfen-Creme:

500 g Magertopfen (1%)

1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

2 EL Zucker

1 KL Zitronensaft

500 g Dr. Oetker Pflaume-Orange-Apfel-Grütze (aus dem Kühlregal) oder Dr. Oetker Grütze nach Wahl

## 1 Zum Vorbereiten:

6 Zimtsterne für die Dekoration zur Seite geben. Die übrigen Zimtsterne in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und zerbröseln. Die Brösel in 6 Dessertgläser aufteilen.

## 2 Topfen-Creme:

Topfen mit Bourbon-Vanille-Soße glatt rühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Topfencreme in Dessertgläser aufteilen. Die Grütze darauf verteilen. Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.

## 3 Die zur Seite gegebenen Zimtsterne vor dem Servieren auf die Desserts aufteilen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Dessert kann auch mit beliebiger Dr. Oetker Grütze zubereitet werden.