



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
250 ml	Joghurt
6 EL	Zitronensaft
60 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
500 g	Marillen
250 ml	Premium Schlagobers

Marillencreme

Ruck-Zuck-Dessert

Anleitung

1. Für das Marillen-Dessert die Hälfte der Marillen waschen, entkernen und vierteln.
2. Die zweite Hälfte ebenfalls waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden.
3. In einem Standmixer die geviertelten Marillen gemeinsam mit etwas Zitronensaft pürieren.
4. Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und vermischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben.
5. In einem schönen Dessertglas die Creme anrichten, die Marillenstreifen und die Schokoraseln darauf dekorieren und das Marillen-Dessert servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsegarten