



## Benötigte Zutaten

250 g	Erdbeeren
150 g	Himbeeren
150 g	Heidelbeeren
6 EL	Rum
500 g	<b>Premium Topfen</b>
1	Zitrone
4 EL	Zucker
200 g	<b>Premium Schlagobers</b>
1 Pkg.	Vanillezucker
3 Stiele	Minze
1	Wassermelone (klein, kernlos)

## Wassermelone mit Topfencreme und Beeren

Eine fruchtige Nachspeise

### Anleitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
2. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, eventuell waschen, abtropfen lassen.
3. Alle Früchte mit etwas Rum mischen, kalt stellen.
4. Topfen, Zitronensaft und Zucker verrühren.
5. Schlagobers und Vanillezucker steif schlagen, unter die Topfenmasse heben.
6. Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
7. Melone in 6 Scheiben schneiden und Kerne gegebenenfalls entfernen (die Melonenreste anderweitig verwenden).
8. Melonenscheiben oder eine halbe kleine Melone auf Teller legen.
9. Topfencreme darauf verteilen. Früchte mit der Marinade daraufgeben und mit Minze bestreuen.

#### Tipp:

Sollte es im Sommer abends noch richtig warm werden, die Melone(nscheiben) ein paar Stunden vorher in den Kühlschrank legen. Dann erfrischt das Dessert noch mehr.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**