

TOPFENCREME MIT KARAMELLFLOCKEN UND FRÜCHTEN

ZUTATEN (für 4 Personen):

- 2 Pkg. Magertopfen (0,5 kg)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 125 ml Milch
- 1 EL Kokosöl
- Saft einer Zitrone
- 6 EL Haferflocken
- 2 EL Honig
- 125g Beeren oder 2 Bananen (nach belieben)
(Minze- oder Melisseblätter zum garnieren)



ZUBEREITUNG:

- ✘ Für die Topfencreme den Topfen in eine hohe Rührschüssel geben, Milch, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und mit dem Handmixer zu einer cremigen Masse rühren. Die Topfencreme für ca. 1 Stunde kaltstellen.
- ✘ Für die Karamelflocken das Kokosöl auf kleiner Stufe in einer beschichteten Pfanne zum schmelzen bringen. Die Haferflocken hinzugeben und die Temperatur ein wenig erhöhen. Dann den Honig dazugeben und unter ständigem Rühren die Haferflocken bräunen. VORSICHT: die Haferflocken können leicht anbrennen.
Zum Auskühlen die karamellisierten Haferflocken auf einen Teller geben.
- ✘ Nun die Topfencreme und die Haferflocken in Dessertgläser schichten, dabei mit der Topfencreme beginnen. Darüber 2TL Haferflocken streuen und mit etwas Honig beträufeln ... Den Abschluss sollte eine Haferflockenschicht bilden. Die Beeren oder Bananen als Topping daraufsetzen. (Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.)

Tipps zum Rezept:

- Wer keinen Topfen zu Hause hat, kann auch stichfestes Joghurt verwenden.
- Es können je nach Geschmack auch andere/ mehrere Früchte verwendet werden.
- Auch die Schichtung kann anders erfolgen, bzw. alle Zutaten vermischt werden.