



# Topfencreme

## ZUTATEN

50 g Butter weich  
2 Dotter  
120 g Staubzucker  
¼ l Vanillepudding  
250 g Topfen  
1 Zitrone/Saft  
125 ml Schlagobers  
Vanillezucker, Rum  
300 g Beeren  
je 1 TL KZU, VZU, Rum, ZS



© Reif

## ZUBEREITUNG

Butter, Dotter und Staubzucker cremig rühren, Topfen, Vanillepudding und Zitronensaft dazugeben.

Obers steif schlagen und unterheben. Mit Vanillezucker und Rum abschmecken.

Beeren leicht antauen lassen, abschmecken.

In Glasschalen füllen, Creme darübergeben und garnieren.