



## Fruchtiger Honigtopfen

### Zutaten

250 g	Topfen
4 – 6 EL	Milch
50 – 100 g	Obst (Äpfel, Bananen, Himbeeren usw.)
	Honig nach Belieben
	Sahne

### Zubereitung

- Den Topfen mit der Milch cremig rühren und mit dem Honig süßen
- Das Obst waschen, wenn nötig schälen, mit der Gabel zerdrücken, reiben oder im Mixer zerkleinern
- mit dem Topfen mischen
- Sahne steif schlagen
- Den fruchtigen Honigtopfen in dekorative Gläser füllen
- Mit Sahne und einer kleinen Frucht dekorieren (auch Dörrobst)

### Material

1 Rührschüssel, Schneebesen, Messbecher, elektrischer Schneebesen, Schneidbrett, Messer, Gabel, Löffel, Gemüsereibe, Einfülltrichter, dekorative Gläser;

---

**Gutes Gelingen wünscht Elisabeth Pichler Schroffenegger,**

Referentin für Koch- und Backkurse & Brotzeitbäuerin

vom Buschenschank Hochklaus – Blumau; 0471 353126 / 347 3665684

*Ps. Ganz nebenbei möchte ich auf den Kurzfilm über die „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“ aufmerksam machen, der im Auftrag der Südtiroler Bäuerinnen Organisation mit mir bei uns auf Hochklaus gedreht worden ist:*

*<http://www.baeuerinnen.it/wir-ueber-uns/mediathek/870-brotzeit-gesund-und-guat.html>*

