



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>

