



Topfen-Mohncreme mit Himbeeren

Zutaten (für 4 Weckgläser á 200 ml)

250 g Magertopfen

250 g Naturjoghurt

30-50 g Zucker (je nach Geschmack)

80 g Mohn gemahlen

½ Limette/Zitrone ausgepresst

250 g Himbeeren

1 TL Vanillezucker



Zubereitung

Für die Topfen Mohncreme zuerst den Mohn in einer Pfanne ohne Fett erhitzen und leicht rösten. Das Joghurt mit Zucker, ausgepresstem Zitronensaft und Topfen vermischen.

Topfen-Mohncreme in die Gläser füllen.

Himbeeren pürieren, evtl mit Vanillezucker süßen und auf die Topfen-Mohncreme verteilen. Mit frischen Himbeeren garnieren.