



 10 Min



Selbstgemachte Fruchtzwerge

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Frischkäse
- 200 g Topfen
- 200 g Beeren (z.B. Himbeeren)

Dauer:

Zubereitung: 10 Minuten

Zubereitung:

Beeren mit dem Pürierstab fein pürieren, Topfen und Frischkäse dazugeben und mit dem Handmixer auf kleiner Stufe cremig rühren. Fertig sind die leckeren Fruchtzwerge.

Tipp:

Für die Jause die Topfencreme in ein gut verschließbares Gefäß geben. Hierfür eignen sich kleine Marmeladengläser mit Schraubverschluss sehr gut. Ein paar ungesalzene Nüsse zum Knabbern dazu und schon lässt es sich wunderbar jausnen!

