

Topfencreme mit Kokos-Knuspergebäck

Zutaten Topfencreme:

100 g Topfen, 2 EL Marillenmarmelade, 1 Pkg. Vanillezucker, etwas Zitronensaft;

6 gut reife Marillen (od. Erdbeeren, Kirschen,...) 2 EL Staubzucker, evtl. Schuss Marillen Brand;

Zubereitung:

Topfen mit Marmelade, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren und kalt stellen.

Marillen waschen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Marillen Brand ca. ½ Std. marinieren.

Zutaten Kokos-Knuspergebäck:

170 g Zucker, 100 g Kokosflocken, 75 g Mehl, 2 Eier, 30 g zerlassene Butter;

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen mischen und mit einem Dressiersack mit mittlerer Lochtülle kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen.

ACHTUNG: der Teig rinnt etwas auseinander!

Bei 180°C etwa 12-14 Minuten hell backen.

Marillen Spalten auf Dessertschalen verteilen, mit Topfencreme überziehen und mit den Knusperkeksen garnieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!