Erdbeerknödel mit Cheesecake-Creme



ZUTATEN:

TONI KAISER Erdbeerknödel

225 g Magertopfen

150 g Frischkäse

100 g Zucker

Saft einer ½ Limette oder Zitrone

150 ml Sahne

etwas gemahlene Bourbon Vanille / 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Zuerst den Magertopfen mit dem Frischkäse, der Vanille, dem Limetten- bzw. Zitronensaft und dem Zucker in eine Schüssel geben und auf niedrigster Stufe oder per Hand kurz miteinander verrühren.

Die Sahne anschließend steif schlagen und unter die Topfen-Frischkäse-Masse heben.

Die Cheesecake Crème für 15 min kühlstellen und währenddessen die Erdbeerknödel nach Verpackungsanleitung zubereiten.

GARNITUR:

Beeren & Granola