



Porridge-Topfencreme mit Erdbeeren

Zutaten (für 4 Portionen, á ca. 180 ml)

300 ml Milch

60 g Haferflocken

250 g Topfen mager

1 TL Zucker

250 g Erdbeeren

Crunch:

2 EL Haferflocken

1 EL Sonnenblumenkerne

1 EL gehackte Nüsse

2 TL Zucker

2 EL Wasser

Zubereitung

Für die Creme:

Die Haferflocken in 300 ml Milch und den Zucker in einen Topf geben, aufkochen und unter Rühren köcheln lassen. Die Masse abkühlen lassen. Sobald die Masse abgekühlt ist, den Topfen unterrühren.

Für den Crunch:

In der Zwischenzeit Zucker mit 2 EL Wasser in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er goldgelb ist. Die Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Nüsse zugeben, immer wieder umrühren. Auf ein Stück Backpapier geben, auseinanderschieben und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und vierteln.

Die Creme in vier Gläser verteilen, Darauf die Erdbeeren verteilen und mit Crunch abschließen. Nach Belieben evtl. mit etwas Ahornsirup oder Honig beträufeln.

