

| © Katha | rina Lettner |
|---------|--------------|

| Dauer: Mittel |
|------------------------------------|
| Kategorie: Backrezepte Nachspeisen |
| Saison: Sommer |
| Für: 1 Backform |
| Verfasst von: Katharina Lettner |

Zutaten

| 400 G | Topfen |
|--------|----------------------|
| 400 G | Naturjoghurt |
| 6 EL | Staubzucker |
| | Saft einer Zitrone |
| 500 G | Marillenröster |
| 500 ML | kalter Kaffee |
| 1 PKG | Biskotten |
| 100 G | geröstete Haselnüsse |

| • | • | | • |
|---|---|------|---|
| ETWAS | Zimt | | |
| | | | |

Zubereitung

- Den Topfen in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft fest aufrühren, bis eine feine Creme entsteht.
- 2. Löffelweise das Joghurt und den Staubzucker dazu geben.
- 3. Für süßere Naschkatzen einfach die Zuckermenge nach Belieben erhöhen.
- **4.** Eine mittelgroße Form vorbereiten.
- 5. Die Biskotten im kalten Kaffee eintauchen und als erste Schicht in die Form geben.
- **6.** Darüber eine Schicht Topfencreme.
- 7. Als nächstes den ausgekühlten Marillenröster auf der weißen Creme verteilen.
- 8. Jetzt die Schritte wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.
- **9.** Als Abschluss die gerösteten Haselnüsse auf der weißen Creme verteilen und mit Zimt bestreuen.
- 10. Für 4 Stunden einkühlen und dann an einem heißen Sommertag genießen.