



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

1. 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.