BUCKLIGE WELT
NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS
LEBEN.

Veilchen-Creme

Die Veilchen-Creme ist eine Süßspeise aus der Küche von Kräuterwirtin Gerda Stocker. Wirtshausklassiker mit Wildkräutern verfeinern - das ist ihr Credo.

Veilchen-Creme © Gasthaus Gerda Stocker

Infos

Frühlingsgericht

Leicht

Zutaten

250g Magertopfen

250g Joghurt

50g Veilchenzucker

Vanillezucker

Saft einer ½ Zitrone

125g Obers

Für den Veilchenzucker:

50 g Rohrzucker

Veilchenblüten

Zubereitung

Für den Veilchenzucker den Rohrzucker mit Veilchenblüten fein mixen.

Dann alle Zutaten (Topfen, Joghurt, Zitronensaft, Veilchenzucker) glatt rühren, mit etwas Vanillezucker abschmecken. Zum Schluss das geschlagenes Obers unterheben.

In Gläser füllen (ca. 2/3 voll) und mit Veilchenblüten und mürben Keksen garnieren.

Gutes Gelingen!

Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Küche unserer Kräuterwirtin Gerda Stocker aus dem Gasthaus Stocker.