

GRUNDREZEPT – FRISCHKÄSE-FROSTING

Rezept Seminarbäuerinnen, LK OÖ

Einfach alle Zutaten in einer Schüssel glatt verrühren. Je nach Wunsch kannst du noch Vanillezucker, geriebene Tonkabohne oder Orangenschale begeben. Wenn du ein fruchtiges Frosting willst, kannst du zusätzlich noch 2-3 EL deiner Lieblingsmarmelade (Himbeere, Heidelbeere etc.) unterrühren. Wenn du Schokofan bist, gibst du einfach Kakaopulver bei. Fertig ist deine Mega-Frosting-Creme!



ZUTATEN



500 g
Mascarpone



250 g Topfen



100 g Zucker



Saft und Schale
von 1 Zitrone

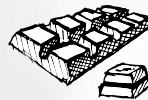
Je nach Geschmack:



Marmelade



Vanille



Kakaopulver/
geriebene
Schokolade