

# Orangen Topfen Creme

## Ihr braucht dazu:

- 250g Topfen
- 3 Orangen / Blutorange
- 4 EL Sauerrahm
- 1 TL Vanillezucker
- 2 TL Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt (selbstgemacht\*)



## Und so geht's:

Die Orangen auspressen, und den Saft sowie das Orangenmark in eine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.

FERTIG!

### \*) selbstgemachtes Vanilleextrakt ohne Alkohol:

- 5 Vanilleschoten
- Agavendicksaft/Agavensirup

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und in ein verschließbares Marmeladenglas (ca. 212ml) geben. Die ausgekratzten Schoten klein schneiden, und ebenfalls dazu geben. Mit dem Sirup auffüllen, bis alles bedeckt ist. Das Glas verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Ab & zu kräftig durchschütteln und nach ca. 4 Wochen kann man es verwenden.



Gutes Gelingen! 🍷