

## Veilchen-Creme

Die Veilchen-Creme ist eine Süßspeise aus der Küche von Kräuterwirtin Gerda Stocker...



### Infos

Frühlingsgericht

 Leicht

### 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 geschlagene Obers unterheben.

### Zutaten

250g Magertopfen

250g Joghurt

50g Veilchenzucker

Vanillezucker

Saft einer ½ Zitrone

125g Obers

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

Gutes Gelingen!

Für den Veilchenzucker:

50 g Rohrzucker

Veilchenblüten

---

## Quellenangabe

Das Rezept stammt aus der Küche unserer Kräuterwirtin Gerda Stocker aus dem [Gasthaus Stocker](#).