

Moin,

auch dieses Jahr werden wir euch an dieser Stelle monatlich eine Anregung aufzeigen ...

... dann lasst uns mal schauen, was heute auf den Tisch kommt ...



... es ist wieder Erdbeerzeit:

Erdbeer-Dessert im Glas

Zutaten:

- 300 g Erdbeeren
- 250 g Magerquark
- 200 ml Sahne, = 1 Becher
- 45 g Zucker
- 50 g weiße Schokolade, geraspelt
- Salz



... dann ans Werk:



Zubereitung:

- Quark mit 30 g Zucker und einer Prise Salz glattrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.
- Erdbeeren waschen und putzen.
- Hälfte in kleine Stückchen schneiden.
- Andere Hälfte mit 15 g Zucker pürieren.
- Erdbeersauce zu den Erdbeerstückchen geben.
- Abwechselnd Quark-Sahne und Erdbeeren in ein Glas schichten.
- Zum Abschluss mit weißer Schokolade dekorieren.



Tipps:

- Anstelle der Erdbeeren auch andere Früchte verwenden, z.B. **Himbeeren**, Pfirsiche, Nektarinen oder **Mango**.
- Alternativ zu Erdbeerpüree **Erdbeermarmelade** verwenden.
- Pistazien anstelle weißer Schokolade.
- Statt Quark Joghurt oder Mascarpone verwenden und geschlagene Sahne unterheben.
- Für ein Dessert im Glas mit Boden Butterkekse zerkrümeln, mit geschmolzener Butter vermischen und in das Glas schichten.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit! ☺

Herstellung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. Std.

Koch-/Backzeit: ca. Min.

Gesamtzeit ca. 15 Min.