

Schnelles Erdbeer-Quark-Dessert



Zutaten (4 Personen):

- 500g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Quark
- 200 ml Sahne
- 1 Pkt. Sahnesteif
- 40g Zucker
- 10g Vanillezucker
- 80g Himbeermarmelade
- ggf. Zitronenmelisse (zum Garnieren)

Zubereitung:

Quark mit Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und unter die Quarkcreme heben.

Im Anschluss die Erdbeeren vom Stiel befreien und zusammen mit der Himbeermarmelade mit Hilfe eines Pürierstabs leicht pürieren. Hierbei darauf achten, dass die Erdbeeren nicht komplett püriert werden, sondern noch Erdbeerstückchen erhalten bleiben.

Jetzt werden Quarkcreme und Erdbeerstückchen abwechselnd in ein Glas geschichtet und bis zum Verzehr kühl gestellt.

Das Dessert kann nach Belieben noch mit etwas Zitronenmelisse garniert und dann serviert werden.

Tipp:

Alternativ zur Himbeermarmelade kann man auch Erdbeermarmelade verwenden.