Rezept

Heidelbeer-Quarkcreme

Ein Rezept von Heidelbeer-Quarkcreme, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** Quark (20 %)
- **50 g** Zucker
- **200 g** Sahne
- 150 g Zitronenjoghurt, am besten mit Buttermilch (Kühlregal)
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- **250 g** Heidelbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Den Quark mit dem Zitronenjoghurt und dem Zucker cremig verrühren. Mit der Zitronenschale würzen.

2. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Heidelbeeren kurz abbrausen, verlesen und trocken tupfen. Ein Drittel der Beeren abnehmen und beiseitestellen, die übrigen Beeren locker unter die Quarksahne heben.

3. Das Heidelbeer-Dessert in Gläser füllen. Mit den übrigen Heidelbeeren garnieren und servieren.