Rezept

Marinierte Pfirsiche unter der Quarkhaube

Ein Rezept von Marinierte Pfirsiche unter der Quarkhaube, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** Pfirsiche
- **1 EL** Zucker
- **1 EL** weißer Rum (ersatzweise Orangensaft)
- **250 g** Magerquark
- 1/2 TL Flüssigsüßstoff
- **10 g** Bitterschokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 Msp.** gemahlener Kardamom
- **4 EL** frisch gepresster Orangensaft
- **1 Msp.** gemahlene Vanille
- **1 EL** Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften vierteln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Zucker und Kardamom darüber streuen. Rum und Orangensaft verrühren und die Pfirsiche damit marinieren.

2. Den Quark cremig rühren. Mit Vanille und Süßstoff abschmecken. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann abkühlen lassen. Schokolade grob raspeln.

3. Pfirsiche in Gläsern verteilen. Quarkcreme darauf geben. Mit Mandelstiften und Schokoladenraspel bestreut servieren.