Rezept

Quarkcreme mit Himbeeren

Ein Rezept von Quarkcreme mit Himbeeren, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	kalte Sahne
2 EL	Limettensaft
125 g	Himbeeren (frisch oder TK)
150 g	Quark (20%)
1 1/2 EL	Ahornsirup (ersatzweise 1 EL Honig)
1 TL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Sahne in einen hohen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in 1-2 Min. steif schlagen. Das funktioniert am besten mit kalter Sahne; am besten auch Schüssel und Quirle vorher in den Kühlschrank legen. Nicht zu lange schlagen, sonst wird die Sahne zu Butter.

2. Den Quark in eine Schüssel geben. Limettensaft und Ahornsirup hinzufügen und sorgfältig unterrühren. Die Hälfte der Schlagsahne daraufgeben und mit einem Teigspatel untermischen. Die übrige Schlagsahne dazugeben und vorsichtig unterheben. Nicht zu viel rühren, damit die Creme schön luftig bleibt. Die Creme in zwei Gläser füllen.

3. Die frischen Himbeeren verlesen, d. h. verdorbene oder zerquetschte aussortieren und wegwerfen. Die schönen Beeren zum Waschen kurz in kaltes Wasser geben, sofort wieder herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Himbeeren auf die Quarkcreme geben. TK-Himbeeren können gleich unaufgetaut auf die Creme gegeben werden (sie brauchen ca. 1 Std. zum Auftauen).

4. Vor dem Servieren den Puderzucker in ein feines Sieb geben. Dieses über die Himbeeren halten und jeweils kurz gegen den Siebrand klopfen, sodass die Himbeeren hübsch bestäubt werden.