

## Rezept

# Beeren-Crostini

Ein Rezept von Beeren-Crostini, am 19.12.2025

## Zutaten

<b>1/2</b> Baguette (ca. 100 g)	<b>1 EL</b> Butter
<b>125 g</b> Speisequark (20 % Fett)	<b>1 EL</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1 TL</b> Limettensaft	<b>200 g</b> gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren; frisch oder aufgetaute TK-Beeren)
<b>1 EL</b> Ahornsirup	<b>2 EL</b> weiße Schokoladenspäne (Fertigprodukt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Baguette schräg in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Brote auf den Backofenrost legen und im Ofen (oben) in ca. 5 Min. goldbraun rösten.
2. Inzwischen den Quark mit Vanillezucker und Limettensaft verrühren. Die Beeren nur wenig nötig abbrausen, vorsichtig trocken tupfen und verlesen. Mit dem Ahornsirup beträufeln.
3. Crostini großzügig mit Quark bestreichen. Beeren darauf verteilen und Schokospäne darüberstreuen.