

## 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

- 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.
- Inzwischen den Quark mit Vanillezucker und Limettensaft verrühren. Die Beeren nur wenig abbrausen, vorsichtig trocken tupfen und verlesen. Mit dem Ahornsirup beträufeln.
- Crostini großzügig mit Quark bestreichen. Beeren darauf verteilen und Schokospäne darüberstreuen.