

Rezept

Bibbeleskäse auf Holundersauce

Ein Rezept von Bibbeleskäse auf Holundersauce, am 28.06.2026

Zutaten

3 Eiweiße	150 g Sahne
1 unbehandelte Zitrone	250 g gut abgetropfter Quark
6 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
250 ml Holundersaft	1 Zimtstange
1 TL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen. Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Quark mit 3 EL Zucker, Vanillezucker, etwas Zitronensaft und der Zitronenschale vermischen. Eischnee und Sahne unterheben.
2. Holundersaft mit Zimt, Zitronensaft, 3 EL Zucker und Speisestärke unter Rühren aufkochen, auf Teller gießen. Quarknocken formen, auf der Sauce anrichten.