

## Rezept

# Bibbeleskäse auf Holundersauce

Ein Rezept von Bibbeleskäse auf Holundersauce, am 24.01.2025

## Zutaten

<b>3</b> Eiweiße	<b>150 g</b> Sahne
<b>1</b> unbehandelte Zitrone	<b>250 g</b> gut abgetropfter Quark
<b>6 EL</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>250 ml</b> Holundersaft	<b>1</b> Zimtstange
<b>1 TL</b> 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.