

Rezept

Birnen mit Schokoladenquark-Haube

Ein Rezept von Birnen mit Schokoladenquark-Haube, am 07.02.2025

Zutaten

2 kleine Birnen	1 EL Rum oder 4 Tropfen Rumaroma
½ TL flüssiger Süßstoff (nach Belieben)	250 g Magerquark
50 g Frischkäse mit Joghurt (17 % Fett absolut)	5-6 EL Milch (1,5 % Fett)
etwas gemahlene Vanille	20 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
Zitronenmelisseblätter für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen vierteln, schälen, entkernen und 1 cm groß würfeln.

2. Birnenwürfel in einem Topf mit 2 EL Wasser und Rum oder Rumaroma kurz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 3-5 Min. garen. Das Kompott nach Belieben mit ¼ TL Süßstoff abschmecken und auf zwei Schälchen verteilen.

3. Quark mit Frischkäse und 1-2 EL Milch in eine Schüssel geben, cremig rühren und mit restlichem Süßstoff und Vanille abschmecken. Restliche Milch erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Schokomilch mit einer Gabel unter die Quark-Frischkäse-Creme ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.

4. Die Schokoquarkcreme auf das Birnenkompott geben. Das Dessert mit Zitronenmelisse garnieren und genießen.