

Rezept

Birnenquark mit Knuspernüssen

Ein Rezept von Birnenquark mit Knuspernüssen, am 15.04.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	1 große saftige Birne
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL gemischte Nusskerne (z. B. Mandelkerne, Haselnüsse, Walnüsse und Pinienkerne)
1 TL Butter	1 TL brauner Zucker
Zimtpulver oder Lebkuchengewürz	50 g Sahne
150 g Quark	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Birne vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnenviertel in kleine Würfel schneiden und mit der Zitronenschale und 2 TL Zitronensaft sowie der Hälfte des Vanillezuckers mischen.
2. Die Nusskerne mittelgrob hacken. Die Butter mit dem Zucker schmelzen, die Nusskerne darin bei mittlerer Hitze unter Rühren knusprig braten. Mit 1 Prise Zimt oder Lebkuchengewürz mischen und beiseitestellen. Die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen und unter den Quark heben. Birne ebenfalls unterheben und den Quark in Schälchen verteilen. Mit den Nüssen bestreuen und servieren.