

Rezept

# Heidelbeer-Quarkspeise mit Pumpernickel

Ein Rezept von Heidelbeer-Quarkspeise mit Pumpernickel, am 19.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>5</b> Pumpernickeltaler (ca. 50 g)               | <b>1 EL</b> Butter                        |
| <b>2 EL</b> Zucker                                  | <b>3 EL</b> gehackte Haselnusskerne       |
| <b>250 g</b> Speisequark (20 % Fett)                | <b>1 EL</b> frisch gepresster Orangensaft |
| <b>1/2 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange   | <b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker       |
| <b>250 g</b> Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

## Zubereitung

1. Die Pumpernickeltaler fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, 1 EL Zucker, die Nüsse und die Pumpernickelbrösel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-4 Min. anrösten.

---

2. Den Quark mit Orangensaft, Orangenschale, Vanillezucker und restlichem Zucker glatt rühren. Die Heidelbeeren abbrausen und verlesen, einige Beeren zum Garnieren beiseitelegen.

---

3. Den Quark, die Heidelbeeren und zwei Drittel der Pumpernickel-Mischung in zwei hohe Gläser schichten. Mit einigen Pumpernickelbröseln abschließen. Die Speise mit den übrigen Heidelbeeren garnieren.