

Rezept

Heidelbeer-Sahne-Schnitten

Ein Rezept von Heidelbeer-Sahne-Schnitten, am 08.02.2025

Zutaten

200 g Magerquark (nach Belieben auch Mascarpone)	60 g Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote	200 g Sahne
2-3 EL Zitronensaft	250 g Heidelbeeren
1 Wiener Boden (Fertigprodukt)	50 g Schoko-Mokkabohnen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Für die Heidelbeercreme den Quark mit 50 g Zucker und dem Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben und die Creme mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. 200 g Heidelbeeren unter die Creme rühren.

2. Die restlichen Heidelbeeren mit dem restlichen Zucker und 1 EL Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Den Wiener Boden in acht Stücke schneiden, dafür den Boden vierteln und die Stücke nochmals halbieren.

3. Die Heidelbeercreme auf den Schnitten verteilen. Mit den pürierten Heidelbeeren beträufeln und mit den Mokkabohnen garniert servieren.