

Rezept

Kirschkaltschale mit Quarknocken

Ein Rezept von Kirschkaltschale mit Quarknocken, am 04.12.2024

Zutaten

300 g Süßkirschen (ersatzweise Kirschen aus dem Glas)	500 ml schwarzer Johannisbeersaft
4 EL Zucker	1 TL Agar-Agar
250 g trockener Magerquark	1 Msp. gemahlene Vanille
50 g Crème fraîche	4 EL geriebene Haselnüsse
gehobelte Walnüsse für die Garnitur	1/2 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, entstielen und entsteinen.

2. Den Johannisbeersaft aufkochen, die Kirschen, Agar-Agar und 2 EL Zucker einrühren, alles einmal aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Die Vanille einrühren. Die Mischung auf vier Portionsschalen verteilen, ca. 30 Min. abkühlen lassen und in weiteren 30 Min. im Kühlschrank erstarren lassen.

3. Den Quark mit Nüssen, Crème fraîche, restlichem Zucker und Zitronenschale gut verrühren, kühl stellen, bis die Kaltschalen erstarrt sind. Mithilfe von zwei Teelöffeln Nocken von der Quarkmasse abstechen und auf die Kaltschalen verteilen. Mit gehobelten Walnüssen garniert servieren.