Rezept

Mandarinenquark mit Spekulatius

Ein Rezept von Mandarinenquark mit Spekulatius, am 26.05.2025

Zutaten

1 Dose	Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)
250 g	Schmant
	Mark von 1/2 Vanilleschote
	gemahlener Kardamom
5	Spekulatius-Kekse
250 g	Magerquark
40 g	flüssiger Honig
	Zimtpulver
	gemahlener Ingwer
1 TL	schwach entöltes Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen. Quark und Schmant mit dem Honig verrühren, soviel Mandarinenflüssigkeit hinzufügen, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Die Creme mit Vanille, je 1 Prise Zimt und Kardamom sowie 1 Msp. Ingwer würzen.

2. Spekulatius-Kekse zerbröseln, mit der Hälfte der Mandarinen unter die Creme mischen. Auf vier Schälchen verteilen. Evtl. mit Kakao bestäuben und mit den restlichen Mandarinenfilets garnieren.