

Rezept

Mandel-Mandarinen-Quark mit Schuss

Ein Rezept von Mandel-Mandarinen-Quark mit Schuss, am 24.02.2024

Zutaten

100 g Mandarinen (Dose à 150 ml)	4 cl Triple Sec (Orangenlikör)
Schale von 1 Bio-Orange	250 g Sahnequark
4 TL Milch	75 g Mandelstifte
3-4 EL Honig	2 Gläser à 150 ml Füllmenge

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, in eine Schale geben und mit dem Likör übergießen. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Nach 1 Std. oder am nächsten Morgen herausnehmen. Je länger die Mandarinen im Alkohol mariniert werden, desto intensiver wird das "geistige" Aroma. Die Früchte in einem Sieb abgießen, dabei den Likör auffangen und im Kühlschrank als Digestif aufheben oder je nach Tageszeit sofort genießen.

3. Die Orange gut mit heißem Wasser abwaschen, trocknen und die Schale anschließend fein mit einer Küchenreibe abreiben. Darauf achten, dass nichts von der weißen Zwischenhaut mitgeraspelt wird. So wird die Mischung leicht bitter. 2 Streifen Orangenschale zur Dekoration beiseitestellen.

4. Den Sahnequark mit der Milch, den Mandelstiften (1 EL als Dekoration beiseitestellen), etwa 2/3 des Schalenabriebs und dem Honig verrühren.

5. Die Gläser zuerst mit einer kleinen Schicht Mandarinen füllen und dann Mandelquark darüberschichten. Weiter im Wechsel schichten, bis Quark und Früchte gleichmäßig auf beide Gläser verteilt sind. Mit Mandelstiften und 1 Streifen Orangenschale verzieren.